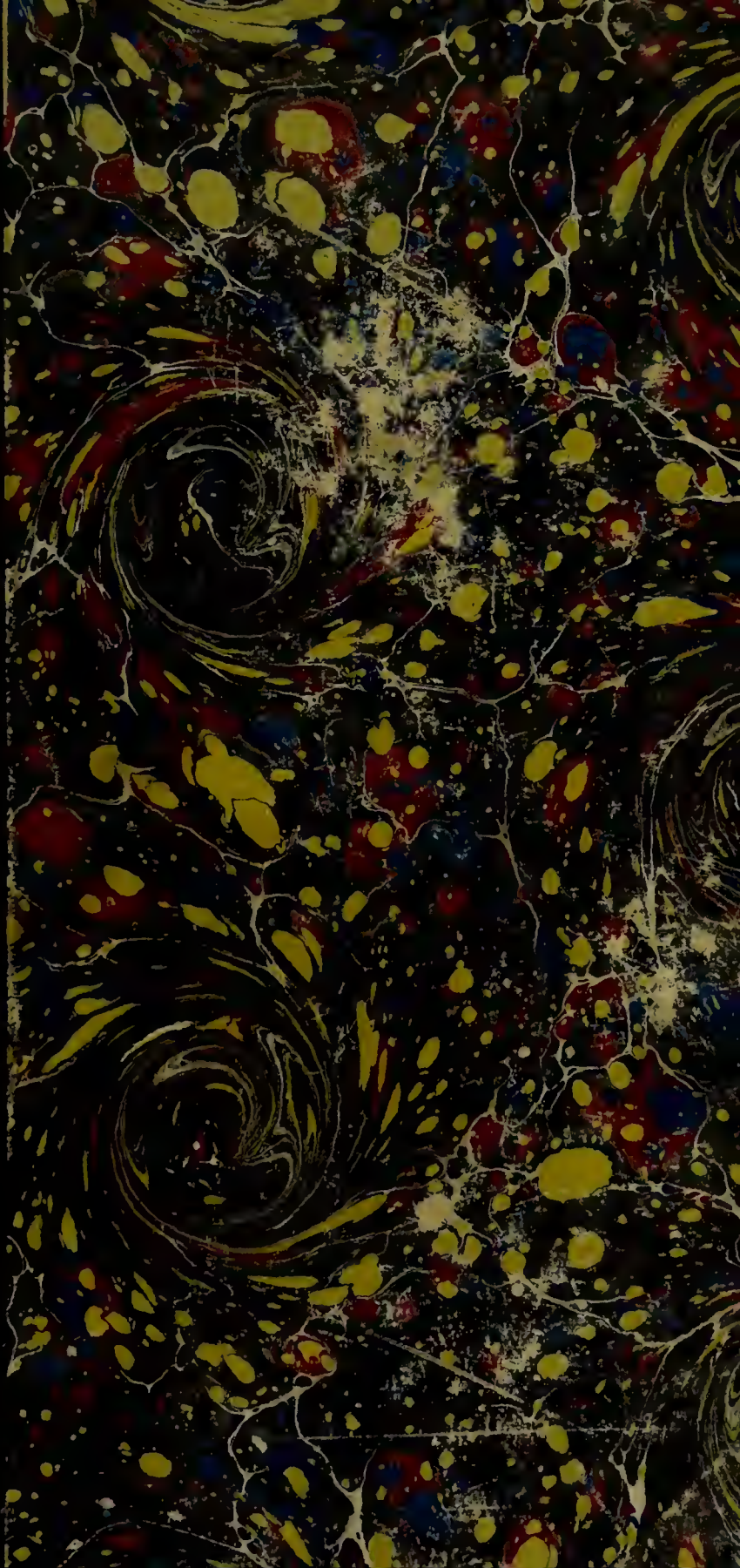
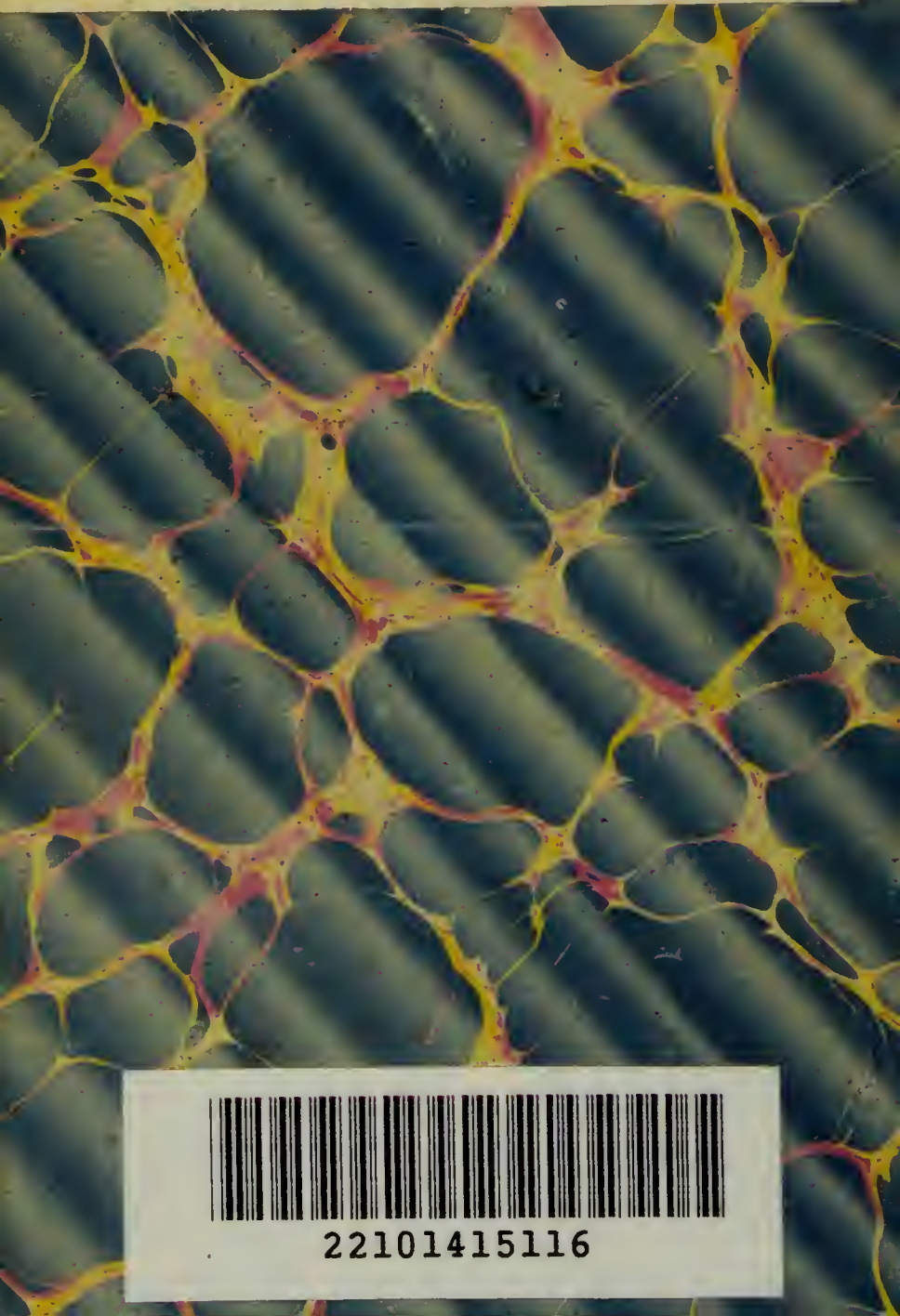


Ex Libris, Remigius,
Eric Fisher, ab Langley.



22101415116

Med
K9187

C. II 8
2

R. E. Fitcher

PRÉPARATION

DES

CONSERVES MÉNAGÈRES ET FERMIÈRES

OUVRAGES DU MÊME AUTEUR

EN VENTE A LA MÊME LIBRAIRIE

Culture et Distillation de la betterave et du topinambour. (en collaboration avec E. Guillemin), 1 vol. in-16, avec gravures dans le texte. Cartonné . . . . . 5 fr.

Traité de la Distillation des Produits agricoles et industriels. (En collaboration avec E. Guillemin). 1 vol. in-8°. avec gravures. Broché. . . . . 8 fr.
(Ouvrage couronné par la Société d'Encouragement).

Nouveau Traité de la Fabrication des liqueurs. 1 vol. in-8°. 526 pages avec 57 gravures dans le texte. 2e édition. Broché . . . . . 10 fr.

Fabrication de la Fécule et de l'Amidon, d'après les procédés les plus récents. 1 vol. gr. in-16. 392 pages et 150 gravures dont 1 planche hors texte. 2e édition entièrement refondue. Broché. . . . . 7 fr. 50

Fabrication de la Glucose et de la Dextrine. 1 vol. in-18, avec 32 gravures dans le texte. Broché . . . . . 6 fr.

Fabrication et raffinage des huiles végétales. 1 vol. in-16, avec 83 gravures dans le texte. Broché. . . . . 12 fr.

Fabrication et Raffinage des Huiles et Graisses d'origine animale. 1 vol. in-8°. 400 pages avec gravures dans le texte. Broché. . . . . 10 fr.

Fabrication de la Margarine et des Graisses alimentaires. 1 vol. in-16. 350 pages avec gravures. Broché. 4 fr. 50

Manuel pratique de la Fabrication des Eaux et Boissons gazeuses. 1 vol. in-16°. 350 pages, avec gravures dans le texte. Broché . . . . . 3 fr. 50

Utilisation à la Ferme des déchets et résidus industriels. 1 vol. in-16. 240 pages, avec 23 gravures dans le texte. Encyclopédie « L'Agriculture au XXe siècle ». Broché, 2 fr. Cartonné . . . . . 3 fr.

Les Tourteaux oléagineux. 1 vol. in-16. 250 pages. Encyclopédie « L'Agriculture au XXe siècle ». Broché 2 fr. Cartonné. . . . . 3 fr.

Fabrication des Colles et gélatines. 1 vol. in-16 avec 6 fig. dans le texte. Broché. . . . . 3 fr. 50

PRÉPARATION

DES

CONSERVES MÉNAGÈRES ET FERMIÈRES

Conserves de légumes, de viande, de poissons. — Confitures et gelées de fruits. — Fruits à l'eau-de-vie et au vinaigre. — Séchage des pommes. — Fabrication de la choucroute. — Conservation des œufs, du beurre et du lait. — Vins de fruits. — Conserves d'olives.

MANUEL PRATIQUE

A L'USAGE DES MÉNAGÈRES ET DES FERMIÈRES

PAR

J. FRITSCH

AVEC 30 FIGURES DANS LE TEXTE

PARIS

LIBRAIRIE MÉDICALE ET SCIENTIFIQUE

JULES ROUSSET, EDITEUR

12, RUE MONSIEUR LE PRINCE & 1, RUE CASIMIR DELAVIGNE

1907

WELLCOME INSTITUTE
LIBRARY

Coll.	welMOmec
Call No.	
	QT

CHAPITRE PREMIER

Les conserves alimentaires

LE PRINCIPE DE LA CONSERVATION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES

On donne le nom de conserves alimentaires à un certain nombre d'aliments préparés de manière à ce qu'ils puissent être conservés pendant un temps assez considerable sans s'altérer et sans rien perdre de leur saveur et de leurs autres qualités.

Les principales méthodes de fabrication des conserves reposent sur le procédé d'Appert, qui consiste, d'une manière générale, à remplir des bouteilles, des bocaux en verre, des boîtes en fer, blanc, etc. avec les substances alimentaires que l'on veut conserver, à fermer ou boucher très exactement ces vases et à les soumettre ensuite pendant quelque temps à l'action de la chaleur dans un bain-marie.

Suivant la théorie qu'a donnée Gay-Lussac des phénomènes qui se produisent dans cette opération, l'oxygène contenu dans le vase se combi-

nerait sous l'influence de la chaleur à une partie de la substance, et l'azote restant contribuerait comme antiseptique à la conservation des produits soustraits de cette manière au contact et à l'action de l'oxygène de l'air.

Cette explication du célèbre physicien était assurément très élégante pour son époque, mais elle ne saurait nous satisfaire, attendu que parmi les substances ainsi conservées, il en est qui ne contiennent que des traces d'azote, et que celui-ci, fût-il en proportion importante comme dans les viandes, ne saurait être considéré comme un antiseptique. La théorie de la fermentation formulée par Pasteur semble donner la vraie explication du procédé Appert, malgré certaines objections qui ne manquent pas de fondement. D'après Pasteur, toute fermentation est provoquée par des ferments organisés dont les germes, répandus en grand nombre dans les poussières de l'atmosphère, viennent se fixer sur les substances et y produisent la fermentation. Lorsque celle-ci est achevée, les ferments entrent en repos jusqu'à ce que les circonstances viennent les tirer de leur inertie.

Si, par un procédé quelconque, on vient à détruire les ferments et à mettre les conserves absolument à l'abri de l'air atmosphérique, qui pourrait seul y déposer de nouveaux germes, on peut être assuré qu'elles se conserveront indéfi-

niment, car en dehors de l'air toute vie est supprimée.

Or, c'est à ce résultat qu'on arrive par l'application du procédé Appert : en soumettant les conserves à une température d'environ 100°, on détruit les ferments ou germes de ferments qui peuvent être renfermés dans la substance, et en munissant ensuite les récipients d'une fermeture hermétique, on empêche l'accès de l'air atmosphérique et on évite toute fermentation ou corruption ultérieure.

C'est là la seule explication plausible qu'on puisse mettre en avant : ce n'est ni plus ni moins que l'application aux conserves de la pasteurisation usitée pour les vins.

Il suit de ce qui précède que le succès du procédé Appert dépend principalement de la durée de l'opération et du parfait bouchage des vases.

Le procédé Appert peut être appliqué par le bain-marie ou par la vapeur. Ce dernier mode est le plus sûr et le plus recommandable. Il est universellement employé dans les fabriques de conserves. Mais, dans le ménage et à la ferme, où l'on doit éviter les installations coûteuses et compliquées, on se sert uniquement du bain-marie, comme nous le verrons dans la suite.

Au procédé Appert se rattache la préparation des confitures et des gelées de fruits, qui consiste

à soumettre les fruits ou leur suc à l'évaporation pour les concentrer et à assurer leur conservation par une addition de sucre.

Enfin, on emploie encore, comme agents destructeurs des micro-organismes, de l'alcool (préparation des fruits à l'eau-de-vie), du vinaigre (fruits au vinaigre, le plus souvent avec addition de sucre ; cornichons, pikles, etc.).

Notre travail comprendra donc :

La préparation des conserves alimentaires par le procédé Appert, appliqué aux fruits, aux légumes, à la viande, etc. ;

La préparation des conserves par évaporation des substances alimentaires et emploi du sucre, du vinaigre, etc. (Fabrication de confitures, gelées de fruits, etc.),

La conservation des produits alimentaires par l'application de procédés divers.

APPAREILS EMPLOYÉS POUR PRÉPARER LES CONSERVES MÉNAGÈRES PAR LE PROCÉDÉ APPERT

Depuis une vingtaine d'années, de nombreux dispositifs ont été imaginés pour la fabrication de la conserve ménagère et fermière ; parmi ces appareils, les uns ne remplissaient qu'imparfaitement leur but, les autres étaient d'un prix trop élevé et d'une manipulation trop compliquée. De

là leur insuccès. Les appareils que nous allons décrire ont été créés spécialement pour les ménagères, et leur permettront de préparer économiquement des conserves de fruits, de légumes, de viande, etc. Ils réalisent de la manière la plus heureuse et la plus économique l'application du procédé Appert à la conserve ménagère et fermière.

Ces appareils inventés par M. Weck (concessionnaires exclusifs : MM. Lepage, Urbain et Cie à Paris) sont si simples et si faciles à manier, les prescriptions données pour leur usage sont si claires, qu'avec un peu d'attention aucun échec n'est possible. Non seulement les légumes, les fruits et les viandes préparées avec ces appareils se conservent presque indéfiniment, mais ils conservent encore tout leur arôme et leur saveur naturelle mieux qu'avec n'importe quel autre système.

Les résultats constatés jusqu'à présent ont été excellents et il est certain que les appareils Weck surpassent, par la facilité de leur maniement et la sûreté des opérations, tous les autres systèmes essayés jusqu'à ce jour (Lettre du Dr Buffet, président de la Société Nationale d'Arboriculture à Ettelbrück, Luxembourg).

Nous allons donner maintenant la description des appareils Weck-Lepage.

Ces appareils sont :

1° L'appareil conservateur (fig. 1 et 2) ;

2° La marmite de stérilisation munie d'un thermomètre (fig. 3) ;

3° Les bocaux avec couvercles et rondelles en caoutchouc ;

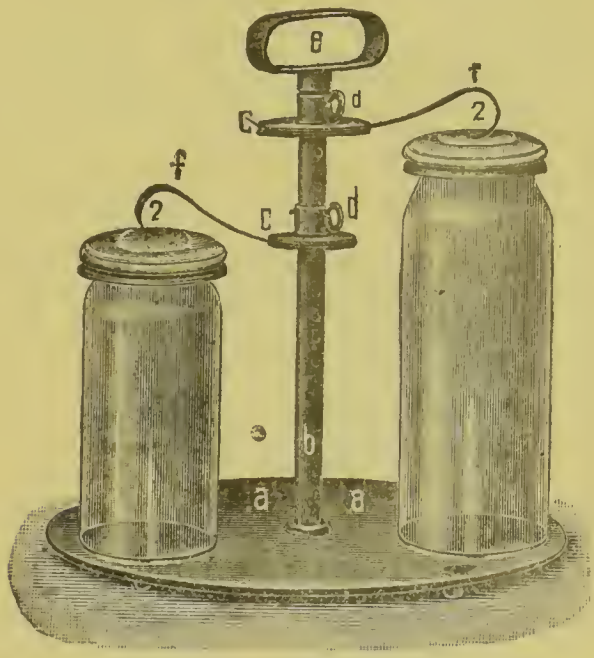
4° L'étuve à légumes.

1. — *L'appareil stérilisateur-conservateu*

Cet appareil (fig. 1) se compose d'une plaque ronde *a-a* reposant sur quatre pieds. Du centre du plateau s'élève un tuyau *b*, garni de trous et muni de petits plateaux d'arrêt *c d*, mobiles sur le tuyau *b*, c'est-à-dire pouvant être fixés à n'importe quelle hauteur au moyen d'une cheville *D* ; ils sont munis de fentes *C* dans lesquelles on introduit le ressort par le bout non recourbé, l'autre extrémité du ressort devant être appliquée sur le couvercle du flacon pour le maintenir en place. Grâce à ces petits plateaux d'arrêt, la plaque peut recevoir des bocaux de hauteur très différente, comme le montre la figure, pouvant être stérilisés en une seule et même opération.

Le bord des verres est poli ; sur ce bord on place une rondelle en caoutchouc, et sur celui-ci le couvercle destiné à fermer le bocal. Les verres étant remplis, munis du couvercle et de la ron-

delle, sont placés sur la plaque ronde, on fixe les plateaux mobiles à la hauteur du couvercle ; on applique les ressorts sur les couvercles de la manière indiquée plus haut, le point de pression



g. 1. — Vue de l'appareil stérilisateur garni de bocaux.

2 placé au centre. Les bocaux étant fermés, l'air ne peut plus y pénétrer, et leur contenu, stérilisé par la chaleur, se conservera indéfiniment.

L'appareil ainsi garni est placé dans la marmite pour y être stérilisé à la température prescrite pour chacune des substances, comme nous le verrons plus loin. Lorsque la durée de la stérilisation est écoulée, on laisse refroidir l'appareil

dans la marmite pendant quelques minutes ; ensuite on l'en retire avec les bocaux et on laisse achever le refroidissement dans un endroit non exposé aux courants d'air. On devra éviter de placer l'appareil sur le sol, surtout lorsqu'il est pavé ou carrelé, et aussi parce que c'est près du sol que les courants d'air sont plus accentués. Aussitôt que les bocaux sont refroidis on les retire de l'appareil et on les conserve.

Tel est, en peu de mots, l'ensemble du système. Nous allons décrire maintenant en détail l'agencement des appareils, et expliquer leur fonctionnement.

2. — *La marmite de stérilisation avec son thermomètre*

Comme nous l'avons fait remarquer plus haut, la marmite est destinée à recevoir le plateau sur lequel on a placé les bocaux. Cette marmite est munie d'un thermomètre qui sert à contrôler le degré de la stérilisation. Quand la température de cuisson a atteint le degré prescrit, il est facile de la maintenir constante en réglant le feu, et en plaçant la marmite plus ou moins près du centre du foyer. Cette marmitte est représentée par la figure 2.

Avant de placer les bocaux dans la marmite, on verse dans celle-ci une quantité d'eau suffisante

pour que, l'appareil une fois placé, les verres en soient complètement submergés.

La température de cette eau doit être réglée d'après celle des verres ou de leur contenu ; si celui-ci est chaud ou très chaud, on prend de l'eau chaude ou très chaude ; s'il est froid, il est clair qu'on devra prendre de l'eau froide.

Fig. 2. — Marmitte de stérilisation avec son thermomètre.

En d'autres termes, on devra faire en sorte que, au moment de placer l'appareil avec les bocaux dans la marmite, la température de l'eau qu'elle contient ne diffère pas trop de celle du contenu des verres. L'appareil étant placé dans la marmite et celle-ci, posée sur le foyer, l'eau qu'elle contient s'échauffe plus ou moins vite, suivant

l'intensité du chauffage, jusqu'à la température exigée pour la stérilisation. On maintient l'appareil à cette température pendant le temps prescrit pour chaque conserve, puis on le retire de la marmite, qui devient alors disponible pour une nouvelle opération. Si l'on ne doit pas l'utiliser à nouveau, on la vide et la fait sécher. Si elle doit rester hors d'usage pendant un certain temps, il est bon de la graisser avec un peu de vaseline pour l'empêcher de se rouiller. Pour le même motif, il est bon de graisser à la vaseline toutes les parties en métal en cas de non-emploi pendant un temps assez long.

3. — *Les verres avec couvercles et rondelles en caoutchouc*

Le système de fermeture a une grande importance ; il est le même pour tous les verres : sur le bord du verre on place une rondelle de caoutchouc et sur celle-ci le couvercle, qui est maintenu par la pression du ressort en acier *2*.

Ce mode de fermeture, excessivement simple, est basé sur l'utilisation de la pression atmosphérique. On sait que tous les corps se dilatent sous l'action de la chaleur et se contractent par le refroidissement. Ainsi, si l'on remplit un verre d'une matière quelconque, d'eau par exemple, celle-ci se dilatera aussi longtemps que durera le

chauffage ; et, si on laisse le verre se refroidir avec son contenu, celui-ci se contractera de nouveau et l'air atmosphérique viendra occuper au-dessus du liquide le même espace qu'auparavant. Si maintenant ce verre, au lieu d'être ouvert, est fermé par un couvercle reposant sur une rondelle en caoutchouc, le phénomène sera le même avec cette différence que la couche d'air située dans le

Fig. 3. — Verre fermé. — Manière de l'ouvrir.

haut du verre entre le liquide et le couvercle, sera expulsée par suite de la dilatation due à l'échauffement, en soulevant le couvercle et la rondelle. L'air atmosphérique cherchera à pénétrer dans le bocal pour rétablir l'équilibre; mais, la pression du ressort sur le couvercle et de celui-ci sur la

rondelle en caoutchouc formant joint étanche, s'opposera à la rentrée de l'air extérieur. Quand les verres seront refroidis, les ressorts deviendront inutiles pour maintenir la fermeture, celle-ci est alors obtenue par la pression atmosphérique, grâce au vide partiel qui règne dans l'espace laissé vide dans le bocal. On pourra dès lors retirer les verres de l'appareil sans avoir à craindre que le couvercle ne se desserre.

Fig. 4. — Rondelle de caoutchouc.

Si l'on y réfléchit un peu, on se convaincra que ce système constitue une application aussi simple qu'ingénieuse de la loi naturelle dont nous avons entrevu plus haut le principe.

La manière d'ouvrir les verres est également très simple. Les rondelles portent une oreille qu'il suffit de tirer jusqu'à ce qu'un léger sifflement indique que l'air extérieur pénètre dans l'intérieur du verre. On n'a qu'à soulever ensuite le couvercle, ce qui n'exige aucun effort.

Pour se conformer aux exigences des ménagères et des fermières, le constructeur livre des bocaux de hauteur et de forme différentes, de manière à donner satisfaction à tous.

Les figures suivantes montrent les diverses formes des verres.

Fig. 5

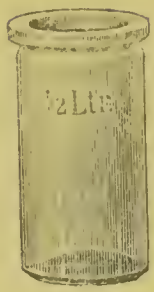


Fig. 6

Fig. 7

Fig. 8

Fig. 9

Fig. 10

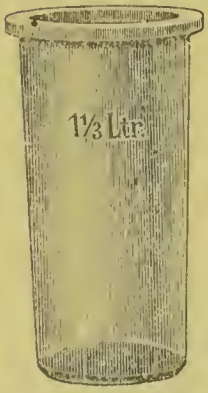


Fig. 11

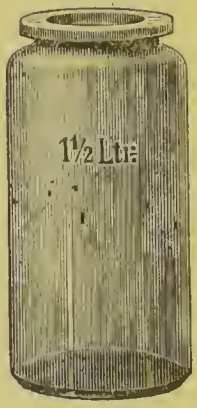


Fig. 12

Fig. 13

Fig. 14

Fig. 15

Fig. 16

Fig. 17

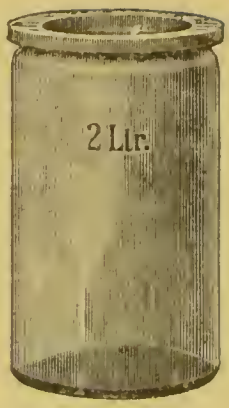


Fig. 18

4. — *L'Etuve à légumes*

L'étuve à légumes (fig. 19), peut être utilisée avec avantage aussi bien dans les opérations culinaires habituelles que dans la préparation des conserves. Elle est construite pour être employée à volonté à fond ouvert ou fermé. On la place dans la marmite décrite plus haut (fig. 2) et on l'emploie de la manière suivante : On commence par verser dans la marmite de l'eau jusqu'à une hauteur de 6 à 8 centimètres, puis on y suspend l'étuve à légume, en ayant soin de mettre les fermoirs dans les petits

Fig. 19. — Etuve à légumes.

tuyaux qui traversent le couvercle. Les légumes, par conséquent, sont cuits à la vapeur et non par ébullition dans l'eau qui leur enlève toujours une importante proportion de matières nutritives. Ils conservent ainsi leur goût naturel.

Certains légumes, notamment certaines variétés de choux, ont un goût amer qu'on attribue à la nature des engrais employés pour fertiliser la terre. Si pour la cuisson de ces légumes on employait l'étuve à fond fermé, ils conserveraient leur goût naturel, mais ils manqueraient de finesse L'emploi de l'étuve à fond ouvert, par contre permet de les débarrasser de leur amertume, sans entraîner une perte appréciable de leurs sels nutritifs.

Ustensiles accessoires

Aux appareils que nous venons de décrire, viennent s'ajouter divers ustensiles accessoires dont la pratique a démontré l'utilité, et que nous allions mentionner.

1° *Appareil pour un seul verre.* — Il peut arriver que l'on désire conserver une petite quantité d'aliments, pour lesquels il serait oiseux d'employer l'appareil stérilisateur décrit plus haut et de chauffer une grande quantité d'eau. Pour éviter cet inconvénient, le constructeur fournit un appa-

reil ne recevant qu'un seul verre et ne différant du grand appareil que par ses dimensions.

L'appareil pour un seul verre se compose d'une plaque de fond surmontée de tiges latérales qui se réjoignent au sommet pour former une anse. Une des tiges latérales est munie d'un petit manchon mobile, portant une rainure dans laquelle on fixe un ressort destiné à maintenir le couvercle du verre par sa pression. Il suffit alors d'abaisser l'arrêt jusqu'à ce que la rainure soit à peu près à la hauteur du couvercle. On voit que le maniement est absolument le même que pour l'appareil décrit fig. 1.

2° *Marmite pour un seul verre.* — Cette marmite est destinée à recevoir l'appareil à un seul verre que nous venons de décrire. Elle est munie d'une ouverture pour recevoir un thermomètre. Son maniement est identiquement le même que celui de la grande marmite fig. 2.

3° *Les brosses à verres* — Les figures 20, 21 et 22 représentent des brosses à nettoyer les verres. On voit que la brosse fig. 20 est destinée aux verres à ouverture larges, la brosse 21 aux bouteilles plus longues et la brosse fig. 22 aux petits flacons.

4° *Le pilon en bois* (fig. 23) sert à tasser le contenu du verre dont on pourra mieux utiliser ainsi la capacité.

5° *Le gobelet* avec lampe à esprit de vin sert à

stériliser le contenu des biberons ; il est complété par le bout en caoutchouc et sera ainsi prêt pour le repas des enfants.

6° *L'anneau de sûreté* est utilisé par les personnes qui n'ont pas encore acquis la sûreté de main nécessaire pour le maniement de l'appareil stéri-

Fig. 20

Fig. 21

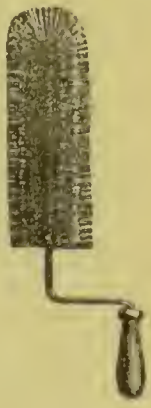


Fig. 22

Fig. 23

lisateur. Il se fixe autour de la plaque du fond et empêche les verres de glisser quand on les met dans la marmitte ou quand on les en retire.

7° *Anses et accessoires.* — Les anses sont indé-

pendantes des appareils ; elles sont même superflues et ne sont fournies que sur demande. Elles se composent d'un ruban d'acier galvanisé, ce qui les protège contre la rouille ; leur maniement est le suivant : On place l'anse sur la partie supérieure du verre ; celui-ci est alors prêt à être placé dans la marmite en vue de la stérilisation.

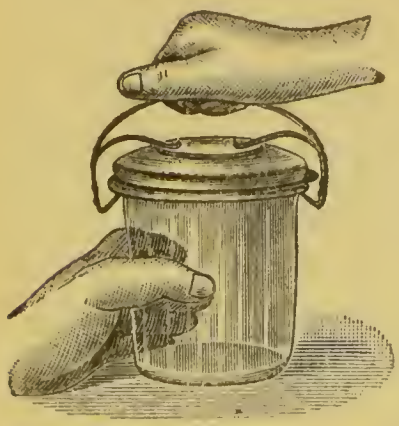


Fig. 24. — Verre muni de son anse.

Fig. 25. — Verres munis de leurs anses et placés dans ses corbeilles de sûreté.

On place les anses pour bouteilles de manière que leur plaque de pression vienne appuyer sur

le couvercle et que les crochets des extrémités s'engagent sous la bague du goulot.

Le verre muni de l'anse est placé dans la petite marmite pour y subir l'action de la chaleur. Dans

Fig. 26 et 27. Petites corbeilles de sûreté.

ce cas on utilise les petites corbeilles de sûreté fig. 26 et 27, qui diffèrent suivant la grandeur des verres. Quand on a plusieurs verres munis d'anses

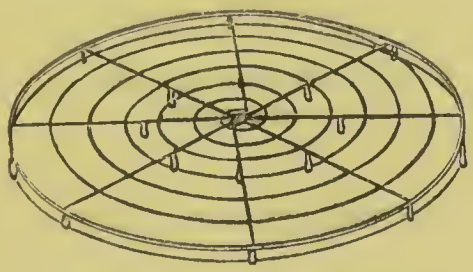


Fig. 28. — Support à treillis.

à traiter par la chaleur, on se sert de la grande marmite, et on emploie alors le support à treillis fig. 28.

Le procédé de stérilisation est identiquement le même qu'avec le grand appareil. Il faut avoir

soin, en sortant les verres de la marmitte, de ne pas les placer directement sur du métal ou de pierre, puisqu'ils ne sont plus protégés en dessous.

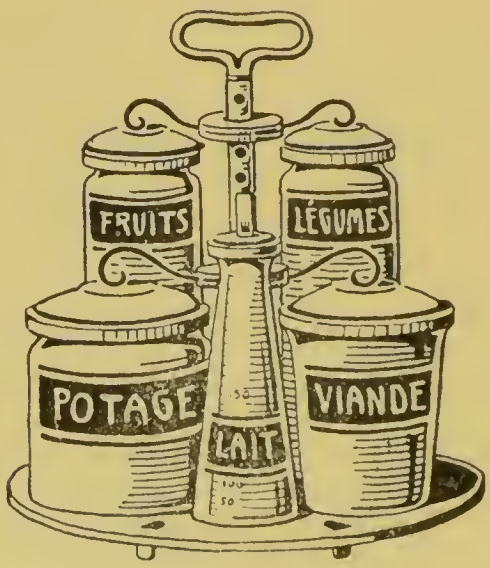


Fig. 29. — Vue du stérilisateur garni pour être placé dans la matmitte.

Après le refroidissement des verres, on retire les poignées des verres en exerçant sur elles une pression de manière à faire descendre les crochets; puis on les enlève facilement en les tournant légèrement. Les anses des bouteilles se détachent aisément.

Mais, l'emploi de ces poignées n'est pas très pratique, et il complique inutilement le travail. Il vaut donc mieux y renoncer.

POUR BIEN RÉUSSIR LES CONSERVES

Pour assurer la parfaite conservation des aliments, il suffit généralement de bien connaître les divers ustensiles que nous venons de décrire, d'observer les prescriptions que nous donnerons plus loin sur la durée de la cuisson et le dégré de température à laquelle elle doit s'effectuer. Mais il y a d'autres causes qui peuvent influer sur la bonne réussite des conserves, et c'est sur ces causes que nous allons attirer l'attention de nos lectrices.

Il est évident que par suite du long usage des appareils, les ressorts finissent par se relâcher ; on peut y remédier d'abord en abaissant davantage les petits plateaux d'arrêt, car on obtient alors une pression plus forte du ressort. De même en ce qui concerne les anses, on peut augmenter leur force élastique en écartant les branches.

Il peut arriver encore que, par suite de maniement brusque, de chocs, etc. les bords polis des couvercles viennent à s'ébrécher ; or, un verre, un couvercle dont le bord est ébréché sont hors d'usage, parce qu'alors on ne peut plus obtenir une fermeture hermétique. Il est donc indispensable d'examiner les verres et les couvercles avant de s'en servir.

Une autre observation qui a également son

importance a trait à l'ouverture des verres. Malgré la facilité avec laquelle on peut ouvrir les verres en exerçant une simple traction sur l'oreille des rondelles en caoutchouc, certaines personnes sont parfois tentées de les ouvrir en introduisant un couteau ou un objet analogue entre le verre et la rondelle ; or, en procédant ainsi on s'expose non seulement à ébrécher les bords du verre, mais encore à détériorer le caoutchouc, car les rondelles portant des trous ou des déchirures ne peuvent plus servir. On vérifie le bon état des rondelles en les étirant avec précaution ; cette vérification est toujours nécessaire quand elles ont déjà fait un long usage.

De la propreté. — Il est à peine nécessaire de faire observer que la plus grande propreté est de rigueur dans toutes les manipulations des conserves.

Après avoir vidé les bocaux de leur contenu, on aura soin de les nettoyer, ainsi que les couvercles et les rondelles ; ces dernières surtout doivent être tenues bien propres afin de ne pas contracter de mauvaise odeur. On les lave dans une solution chaude de soude, puis on les rince à l'eau froide ; on leur donne un nouveau lavage avant de les employer.

Pour assurer la bonne conservation des rondelles en caoutchouc, on les place sur une surface

unie dans un endroit frais, à l'abri des courants d'air, afin qu'elles ne se dessèchent pas et ne perdent ainsi leur souplesse et leur forme. On se gardera surtout de les conserver dans une cave humide, car elles y prendraient un goût de moisi et le communiqueraient au contenu des verres.

Il faut employer des substances alimentaires de bonne qualité. — Si les ustensiles qu'on emploie doivent être dans un état de propreté irréprochable, les aliments dont on veut assurer la conservation doivent être de toute première qualité. S'ils ne sont pas de première fraîcheur, ils doivent être traités avec le plus grand soin ; le plus souvent même, il est utile, quand on les a stérilisés une première fois à la température prescrite et pendant la durée exigée, de les stériliser une seconde fois deux ou trois jours après ; dans ce cas, on place les verres fermés dans l'appareil, on élève la température au degré prescrit pour la première stérilisation et on la maintient à ce degré pendant 15 minutes.

Si les fruits et les légumes qu'on emploie ont été transportés, ils peuvent s'être échauffés en cours de route. Les produits de cette nature ne doivent pas être employés immédiatement. Le mieux estndtə en un étendre de les roifrais ; en tout cas, on ne doit jamais les laisser dans leur emballage jusqu'au lendemain.

Une condition importante pour les légumes et les fruits, est qu'ils aient végété dans de bonnes conditions de sol et de température. Ainsi on a constaté qu'une même variété de pois, cultivée de la même manière et dans le même sol, ne se conserve pas telle année, alors que dans d'autres années elle se conserve parfaitement. On a remarqué également que des asperges qui ont été arrêtées dans leur croissance par un brusque changement de température, ne se conservent pas aussi bien que celles qui ont été favorisées par le beau temps.

Une autre cause qui influe sur la conservation des légumes réside dans la nature des engrais employés pour la fumure. Il paraît établi que les plantes qui ont été forcées par l'emploi des matières fécales et du purin sont impropres à la préparation des conserves, car elles perdent leur consistance et leur saveur se modifie.

Fautes commises dans la stérilisation. — Quoique l'ont ait observé toutes les prescriptions que nous avons données plus haut, il peut arriver cependant que quelques verres viennent à s'ouvrir au bout de quelques jours. Cet accident provient le plus souvent d'un défaut dans la manipulation ou d'une stérilisation insuffisante. En effet, il y a un point essentiel qu'on perd souvent de vue, c'est d'observer soigneusement le moment où commence

la stérilisation proprement dite ; ceci demande une petite explication.

Quand nous disons, par exemple, que tel produit exige une stérilisation de 30 minutes à 80 degrés, cela signifie que les verres doivent rester pendant 30 minutes dans un bain d'eau chauffé à 80 degrés. La stérilisation commence donc, lorsque le thermomètre indique 80 degrés, et le feu doit être réglé de manière que cette température reste constante. Lorsqu'on emploie le chauffage à la houille ou au bois, on obtient ce résultat en reculant la marmite sur une place du foyer moins exposée aux flammes.

Une autre erreur que commettent certaines personnes, est de croire qu'on peut, dans le cas ci-dessus, dépasser la température de 80 degrés, pourvu que le thermomètre ne descende pas en-dessous de cette température. Or, cette manière de voir est absolument fausse, car les cerises, les prunes, les fruits à baies se vaporisent à 100 degrés et se dessèchent.

Fautes commises dans le remplissage des verres. — Dans l'opération du remplissage, on commet souvent la faute de trop remplir les verres. Or, lorsque les verres sont trop pleins il arrive que l'air, en s'échappant, entraîne des parcelles de leur contenu qui s'attachent au bord entre le couvercle et la rondelle. Si ces substances con-

tiennent du sucre, elles font l'office de colle et fixent le couvercle pendant un certain temps, même s'il ne ferme pas hermétiquement ; si elles ne contiennent pas de sucre, ce qui est le cas des légumes, les particules qui s'échappent du verre sont exposées à l'air extérieur et ne tardent pas à se décomposer. Comme ces parcelles de légumes ne se trouvent pas entièrement à l'extérieur, mais en partie sous le bord du couvercle et en partie à l'intérieur, il est possible que la décomposition s'étende à l'intérieur et gagne peu à peu tout le contenu du verre. Cet accident se produit, rarement il est vrai, mais il peut alors entraîner l'ouverture du verre.

Cette question du vide à laisser dans le remplissage a surtout l'importance pour les bouteilles. On peut établir comme règle que les petites bouteilles doivent avoir un espace vide d'environ 4 centimètres à partir du bord du goulot, les grandes bouteilles un vide de 5 centimètres.

Conservation des verres. — Il importe de conserver les verres remplis dans un endroit approprié. S'il est vrai qu'on exagère parfois l'influence de la lumière, il est recommandable cependant de ne pas exposer directement au soleil les verres pleins, mais de les placer en un endroit frais, pas trop éclairé et autant que possible à l'abri de la gelée. Un emplacement trop chaud favoriserait

le développement des microbes qui peuvent encore se trouver dans les verres, exercerait une action défavorable sur les rondelles en caoutchouc et les rendrait cassantes, d'où résulterait le danger de pénétration d'air dans les verres.

Nous terminerons ce chapitre par quelques observations sur la question suivante, qui a été posée souvent.

Peut-on stériliser simultanément des verres de largeur différente contenant des substances différentes ? — Pour répondre à cette question, il faut se rappeler qu'un verre large s'échauffe plus lentement qu'un verre étroit ; par conséquent, la durée de cuisson qu'on aura indiquée pour un verre étroit, par exemple, ne saurait convenir pour un verre large, même si tous les deux contiennent les mêmes aliments. De même, la durée de cuisson calculée pour un verre large serait trop longue pour un verre étroit dont les aliments seraient ainsi trop cuits.

Il est donc recommandable de ne pas stériliser ensemble des verres larges et étroits, lors même qu'ils renfermeraient les mêmes aliments.

Peut-on on stériliser simultanément des verres d'inégale hauteur, mais de même largeur, contenant des aliments de même espèce ? — Nous répondrons : oui. Mais, il faut que les verres soient complètements recouverts par l'eau pendant l'ébullition.

CHAPITRE II

Conservation des fruits par la stérilisation

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Les fruits destinés à la conservation doiven être choisis en bon état de maturité. On évitera cependant de les prendre trop murs, c'est-à-dire ni fondants, ni juteux.

Si l'on faisait cuire les fruits sans y ajouter aucun ingrédient, ils prendraient le plus souvent une couleur brune et perdraient leur goût naturel. Nous conseillons donc d'y ajouter de l'eau et un peu de sucre ; on obtiendra ainsi des compotes délicieuses.

De nombreux essais ont démontré que pour les fruits riches en sucre, tels que les cerises, la meilleure proportion de sucre à employer est de 300 gr. par litre d'eau ; on emploie par litre de conserve 1/3 de litre de cette eau sucrée. Pour les fruits plus acides on prendra un peu plus de sucre comme nous l'indiquerons d'ailleurs dans nos recettes. Ces quantités n'ont évidemment rien de

rigoureux, chacun étant libre de les augmenter ou de les diminuer suivant son goût personnel.

Le sucre qui convient le mieux est le sucre cristallisé en grains, par conséquent exempt de bleu ; on le fait dissoudre simplement dans l'eau froide. Mais, si l'on prend 400 gr. de sucre par litre ou davantage, il est nécessaire de faire bouillir la solution de sucre.

Exemple. — Si l'on remplit de cerises douces 6 verres d'une contenance de 1 litre chacun, on comptera 6 fois 1/3 de litre d'eau, soit 2 litres au total ; on fera fondre dans cette eau 600 grammes de sucre comme nous l'avons dit. Comme on en emploie que 1 litre 80, on conservera le reste en bouteille pour l'utiliser dans une autre opération.

Dans les recettes suivantes, *la durée de cuisson pour les fruits a été calculée pour verres étroits.* — Par conséquent, on devra prolonger de 10 minutes la durée de la cuisson si l'on emploie les verres de 1 litre 1/2 n° 5, et de 20 minutes si on emploie les verres larges. Les fruits employés pour ce genre de conserves sont : les fruits à baie, les fruits à noyau et les fruits à pépins.

I. — Fruits à baie

Les fruits à baie doivent être manipulés avec précaution, sinon ils perdent leur forme et se

transforment en marmelade. On les stérilise généralement à la température de 80°.

FRAISES

La fraise sert à préparer de nombreux entremets, crêmes, tartes, gâteaux, etc., bien que rien ne vaille le simple dessert qu'elle nous offre saupoudrée de sucre.

Elle nous procure encore des conserves et des confitures exquises. Nous ne traiterons ici que des conserves ; pour les confitures nous prions le lecteur de se reporter au chapitre *Confitures*.

FRAISES AU NATUREL

Pour bien réussir la conserve de fraises, il faut apporter les plus grands soins aux diverses manipulations des fruits. Les fraises doivent être entières, fermes, sans défaut, mûres à point, c'est-à-dire tout juste. Les plus petites fraises sont les meilleures. Les grosses fraises flattent plutôt l'œil que le palais.

Prenez des fraises entières débarrassées de leur tige et du pédoncule ; lavez-les avec précaution, et avec une cuiller d'argent placez-les dans le verre en l'inclinant. Il est bon de remplir les verres à peu près une heure avant de procéder à la stérilisation, car les fraises se tassent beaucoup. Avant

de fermer les verres, on achèvera de les remplir lorsque les fruits se seront tassés. On place ensuite les bocaux dans la marmite et on les stérilise pendant vingt minutes à 80° c. La solution sucrée doit contenir 600 grammes de sucre par litre d'eau.

Pour conserver les fraises, il est nécessaire de chauffer l'eau lentement, sinon elles deviennent pâles et rendent leur jus.

Les fraises des bois ne peuvent pas être conservées de cette manière, car elles auraient le goût amer et perdraient leur couleur. On les emploie pour faire du sirop.

GROSEILLES

On peut employer les grosses et les petites sortes de groseilles ; les petites ont meilleur goût, les grosses ont plus belle apparence et flattent davantage la vue.

On lave les fruits avant de les égrapper, on les laisse égoutter, puis on les égrappe au moyen d'une fourchette en bois ou en argent. On remplit les verres jusqu'au bord en tassant légèrement les baies. La solution de sucre est de 800 grammes par litre d'eau. Durée de la stérilisation : vingt minutes à 80° c. Chauffer lentement.

Ce procédé convient aussi bien pour les groseilles rouges que pour les blanches.

GROSEILLES A MAQUEREAU

On choisit des groseilles rouges, mûres à point, on élimine le pédoncule et la fleur au moyen de ciseaux, puis on les lave. On en remplit ensuite les verres jusqu'au bord. Solution de sucre : 700 grammes par litre d'eau. Durée de la stérilisation : vingt minutes à la température de 80° c.

Conservées de cette manière, les groseilles à maquereau restent bien entières et n'éclatent pas pendant la cuisson.

GROSEILLES VERTES NON MURES

On les conserve par le même procédé que ci-dessus, avec cette différence qu'on emploie 800 grammes de sucre par litre d'eau et qu'on donne à la stérilisation une durée de trente minutes à 80° c.

FRAMBOISES (entières)

Les framboises doivent être sèches ; on les trie soigneusement pour éliminer celles qui seraient écrasées ou endommagées, et on les place immédiatement dans les verres. Comme les fraises, elles se tassent beaucoup ; c'est pourquoi on en garnit les bocaux une heure avant de les stériliser. Avant de les placer dans la marmite, on

achève de les remplir jusqu'au bord et on y verse la solution de sucre, préparée avec 600 grammes de sucre par litre d'eau. Durée de la stérilisation : vingt minutes à 80°. Chauffer lentement.

MARMELADE DE FRAMBOISES

On emploie pour la marmelade les fruits les moins beaux. On les met dans une casserole ou une bassine en cuivre non étamé, on y ajoute 250 grammes de sucre par kilogrammes de fruits, on fait chauffer sur la tôle du foyer (non sur le feu nu). On agite constamment de manière à bien mélanger et à obtenir une purée épaisse. Si l'on préfère la marmelade sans les grains, on les passera au tamis de soie. On remplit les verres jusqu'à environ deux doigts du bord et on les stérilise pendant quarante-cinq minutes à 80°.

MYRTILLES

Les myrtilles sont triées et lavées à grande eau. Après les avoir égouttées, on les saupoudre de sucre d'une manière aussi uniforme que possible, alors qu'elles sont encore un peu humides, en employant 140 grammes de sucre par kilogramme de fruits. On les verse dans les bocaux, en secouant ceux-ci à plusieurs reprises, et les

remplissant jusqu'à deux doigts du bord. Durée de la stérilisation : trente minutes à 80°. On n'ajoute pas d'eau dans les verres.

MURES

Les mûres sont triées, lavées et mises en bocaux. Même procédé que pour les framboises entières. Pour la solution de sucre, on emploie 700 grammes de sucre par litre d'eau.

II. — Fruits à noyau

Les fruits à noyaux peuvent être conservés avec ou sans les noyaux. Cependant, il vaut mieux n'ouvrir que les fruits dont le noyau se détache facilement, car dans le cas contraire, le fruit perdrait sa belle apparence.

Les fruits d'une certaine grosseur, tels que les abricots et les pêches, dont la peau est épaisse, sont pelés de la manière suivante : on remplit de fruits l'étuve à légumes ou une passoire, on les plonge dans l'eau bouillante et les retire presque immédiatement. On recommence plusieurs fois cette opération jusqu'à ce que la peau s'enlève facilement. Quand les fruits sont en cet état, on plonge vivement l'étuve ou la passoire dans l'eau froide, on laisse égoutter, puis on met les fruits

sur un plat et on les épluche comme on ferait pour les pommes de terre en robe de chambre. Nous recommandons cependant de n'éplucher que les pêches et les abricots un peu gros, ceux des petites espèces pouvant être conservés avec leur peau.

CERISES

Les guignes ou *cerises noires* sont débarrassées de la queue, puis lavées. On en remplit complètement les verres et on y ajoute la solution de sucre (300 grammes par litre d'eau). On les stérilise à 80° pendant vingt nutmies pour les espèces molles, trente minutes pour les espèces plus fermes.

Bigarreaux. — On peut les débarrasser de la queue, ou ne la couper qu'à moitié, ce qui leur donne meilleure apparence ; puis on les lave et on en remplit les verres jusqu'au bord. On y ajoute une solution de sucre faite avec 500 grammes de sucre par litre d'eau, et on stérilise pendant trente minutes à 80°.

Griottes aigres. — On peut, comme ci-dessus enlever les queues ou simplement les raccourcir, puis on lave les fruits, on en remplit les verres, on ajoute une solution de sucre faite avec 700 grammes de sucre par litre d'eau, puis on stérilise à 80° pendant trente minutes.

Griottes douces. — On les traite comme les cerises aigres, avec cette différence qu'on emploie une solution de sucre de 900 grammes par litre d'eau.

ABRICOTS

On emploie les fruits les plus beaux, les autres serviront à faire des confitures. On peut les conserver entiers avec les noyaux, ou sans les noyaux. Dans ce dernier cas, on referme le fruit après avoir enlevé le noyau. On peut aussi les partager en deux. Enfin, on peut encore les éplucher en se conformant aux instructions données plus haut à ce sujet.

Quel que soit le genre de préparation qu'on adopte, on commence par laver les fruits. Aux fruits dont on a enlevé le noyau on ajoute quelques amandes mondées. On remplit les bocaux jusqu'au bord, on y ajoute la solution de sucre (400 grammes de sucre par litre d'eau) ; on stérilise à 80° pendant vingt minutes si les fruits sont tendres, pendant trente minutes s'ils sont un peu fermes.

PÊCHES

Les pêches sont lavées et débarrassées de leur duvet au moyen d'un linge rude. Pour le reste,

on suit le même procédé que pour les abricots, mais en employant une solution de sucre à 500 grammes par litre d'eau.

PRUNES

Les différentes sortes de prunes que nous citons ci-après peuvent être traitées de la même manière ; la solution de sucre seule varie. On enlève les queues, on lave les fruits, on en remplit les verres jusqu'au bord et on les stérilise à 80°, les fruits mous pendant vingt minutes, les fruits fermes pendant trente minutes.

	Solution de sucre
Petites prunes rondes.	700 gr. de sucre par litre d'eau.
Mirabelles.	600 — —
Reines-Claude.	600 — —
Quetsches.	500 — —
Prunes de Damas. . .	600 — —

Parmi ces prunes, il n'y a guère que les quetsches qu'on puisse dénoyauter, et encore ne le faut-il faire que si elles sont assez mûres pour que les noyaux s'enlèvent facilement. Ces fruits sont également les seuls qui se laissent bien peler.

MARMELADE DE PRUNES

Pour préparer la marmelade, on emploie des prunes bien mûres qui seraient trop molles pour

être conservées entières. On lave les prunes, et on les met avec un peu d'eau (1 centimètre de hauteur) sur un feu très doux ou sur la plaque chaude du foyer, on les remue de temps en temps et les fait cuire jusqu'à ce qu'elles soient réduites en bouillie et que les noyaux en soient détachés. Cette préparation demande 2 à 3 heures.

Ensuite on passe la marmelade au tamis, on la remet sur le feu et la laisse cuire sans interruption jusqu'à ce qu'elle soit réduite en une purée épaisse. On ajoute plus ou moins de sucre, suivant les goûts, on laisse un peu refroidir, puis on en remplit les verres jusqu'à deux doigts du bord. Durée de la stérilisation : trente-cinq minutes à 80°.

III. — Fruits à pépins

Les fruits à pépins destinés à être conservés sont généralement pelés. Il y a exception pour les très petits fruits, et quelques espèces de poires à pelure très fine ; ces fruits sont conservés avec leur pelure. Suivant leur grosseur, on conserve les fruits à pépins soit entiers, soit coupés en deux, en quatre ou même en plus petites tranches. Dans ces trois derniers cas, il faut avoir soin de les débarasser de la fleur, de la tige et des pépins. Si les fruits ont été préalablement bien nettoyés,

on prend également les pelures et les déchets pour en faire des compotes, des gelées, comme nous le dirons plus loin. Pour empêcher les pommes et les poires de noircir quand elles sont épluchées, il faut, au fur et à mesure qu'on les pèle, les mettre dans l'eau froide additionnée de quelques gouttes de jus de citron ou, à défaut, d'un peu d'acide citrique cristallisé ; mais on ne devra les y laisser que le temps nécessaire.

POMMES

Pommes entières avec la pelure. — Pour conserver les pommes entières avec la pelure, on choisit des variétés de fruits tendres, à peau fine ; on les lave, on en remplit les verres jusqu'au bord, on y ajoute la solution de sucre (300 grammes de sucre par litre d'eau) et l'on stérilise pendant cinquante minutes à 80°.

On peut aussi les débarrasser de la fleur, du pédoncule et des pépins au moyen d'un appareil construit à cet effet. Ces pommes bien essuyées, conviennent surtout aux enfants qui les mangent à la main. Le jus qui reste au fond des verres donne une excellente limonade.

Pommes entières épluchées. — Pour conserver les pommes entières, épluchées, on choisit des sortes de fruits plus fermes, on les pèle et en éli-

mine les pépins. On en remplit les verres jusqu'au bord, on ajoute la solution de sucre (300 grammes de sucre par litre d'eau) et on stérilise à 90° pendant trente-cinq minutes. Ces pommes conviennent, mélangées à des cerises, pour la garniture des compotes.

Pommes coupées en deux ou en tranches. — On emploie pour les conserver en cet état des fruits assez fermes on les pèle, on les découpe, on en élimine la fleur et les pépins, et l'on en remplit les verres. On y ajoute de l'eau tenant en dissolution 00 gr. de sucre par litre. Stérilisation à 90° pendant 30 minutes.

Marmelade de pommes. — On choisit des pommes tendres, bien mûres ; on les lave, on les coupe en quartiers, on en élimine la fleur, le pédoncule et les pépins ; on les met au fur et à mesure dans l'eau froide en faisant en sorte que l'eau ne baigne que la moitié de la hauteur des pommes. On les fait cuire lentement, la marmite étant couverte, en les remuant de temps en temps. On les passe ensuite au tamis, on sucre à volonté la marmelade ainsi obtenue ; on la met en verres quand elle est refroidie, en ne les remplissant que jusqu'à deux doigts du bord supérieur, et on stérilise pendant 35 minutes à 100°.

POIRES

Poires entières avec la pelure. — On choisit des espèces de fruits tendres, à peau fine. On les lave, on en remplit les verres jusqu'au bord et on ajoute une solution de sucre préparée avec 250 gr. de sucre par litre. On stérilise à 90° pendant 35 minutes pour les fruits petits, pendant 40 minutes pour les gros fruits.

Lorsqu'on les a bien essuyées, ces poires conviennent très bien aux enfants.

Poires coupées en deux, avec leur pelure. — On choisit également des fruits tendres à peau mince. Pour les grosses sortes, on élimine le cœur et la fleur, mais on laisse les queues. On remplit les verres. Solution : 250 gr. de sucre par litre. Stérilisation à 90° pendant 30 minutes pour les petits fruits, 35 minutes pour les gros. Ces poires constituent une compote excellente.

Poires pelées. — Presque toutes les sortes peuvent servir. Les fruits tendres sont stérilisés à 90° pendant 30 minutes, les fruits durs à 100° pendant 40 minutes. Les petites poires pelées peuvent rester entières, avec la queue ; celles de grosseur moyenne sont coupées en deux et débarrassées des pépins et de la fleur ; les grosses sont coupées en quatre, débarrassées de la fleur, de la queue et des pépins.

Pour les poires douces on prend 250 gr. de sucre par litre d'eau, pour les sortes moins douces on prend 300 ou 350 gr. de sucre. On remplit complétement les verres.

CHAPITRE III

Conservation des légumes et des champignons

Observations générales

Les légumes destinés à être conservés doivent être lavés et préparés comme d'habitude pour les usages culinaires. Avant de les stériliser, on les blanchit généralement dans de l'eau salée bouillante dans l'étuve à légumes que nous avons décrite plus haut (fig. 19).

La durée de la cuisson est plus longue pour les légumes et les champignons que pour les fruits. Cette observation est importante. Par conséquent, on ne devra jamais diminuer la durée indiquée pour la cuisson ; l'économie de temps et de chauffage qu'on croirait réaliser pourrait entraîner la perte des conserves.

Comme ingrédients on ajoute généralement aux légumes et aux champignons une solution de sel, soit 10 gr. de sel ou une cuillerée à café par litre d'eau. Comme pour la solution de sucre, on ajoute environ 1/3 de litre d'eau salée par litre de contenance des verres.

PETITS POIS

Parmi les légumes, le pois est un de ceux qui se prêtent le mieux à la conserve. Mais il importe de le choisir bien frais. Les pois en cosse fermentent facilement ; un emballage défectueux, un retard dans le transport, un orage, une élévation brusque de la température suffisent pour les altérer.

La meilleure variété de petits pois pour la conserve est le pois de *Serpette ;* ses grains sont réguliers, de goût sucré et d'une belle teinte ; mais on peut également user d'autres variétés, en particulier le pois de *Clamart*, à la condition que les grains ne soient pas trop farineux.

Il faut environ 3 kilogr. de petits pois en cosse pour obtenir un litre de pois écossés.

La plus grande partie des petits pois mis en vente dans le commerce sont préparés d'après l'une ou l'autre des deux méthodes suivantes qui ne diffèrent, du reste que par un détail.

PETITS POIS A LA FRANÇAISE

On blanchit d'abord les pois dans l'eau salée. Le blanchiment a pour but de les attendrir et surtout d'arrêter les fermentations qui pourraient les altérer. Pour cette opération on se servira de

l'étuve à légumes que nous avons décrite page 14.

Avant de placer l'étuve dans la marmite (fig. 2), on porte l'eau à l'ébullition ; l'eau cesse de bouillir lorsque les petits pois y sont immergés ; on attend que le bouillon ait repris et on laisse bouillir pendant 3 minutes. On sort alors les pois et on les rafraîchit dans une quantité d'eau suffisante pour opérer rapidement.

Lorsque les pois sont suffisamment refroidis, on les égoutte et on en remplit les verres jusqu'à 1 centimètre du bord.

Entre temps, on a préparé un bouillon ou jus composé comme suit : pour 1 litre d'eau, 10 gr. de sel, 5 gr. de sucre, un petit oignon, un petit cœur de laitue, du persil, de la saraiette et autres condiments suivant le goût de chacun. On fait cuire ce jus jusqu'à ce que les légumes soient bien cuits ; on filtre et laisse refroidire. Avec ce bouillon on achève de remplir les verres. Ceux-ci sont ensuite fermés et stérilisés pendant deux heures à 100 degrés.

Il peut arriver que les pois absorbent le liquide dans le verre, mais cela n'a aucune importance.

Lorsque les verres sont refroidis, on les essuie et on les range dans un local frais et sec.

Observation. — Pour les pois, le blanchiment et la stérilisation doivent se faire rapidement, à pleine eau bouillante. Aussitôt qu'on aura un

partie de ces légumes blanchis, on les placera dans les verres, et on les stérilisera immédiatement. De même pour l'échauffement des verres dans l'appareil, on activera le feu pour que l'eau entre rapidement en ébullition.

PETITS POIS A L'ANGLAISE

La préparation des petits pois *à l'anglaise* diffère très peu de celle que nous venons de décrire ; elle donne des produits inférieurs aux petits pois à la française. Ceux-ci ont conservé toute leur saveur, mais ils ont perdu leur belle coloration verte.

Pour leur conserver cette coloration, il suffit d'ajouter à l'eau du blanchiment 1 gramme de sulfate de cuivre par litre d'eau.

C'est là tout ce qui distingue les petits pois à l'anglaise ; grâce au cuivre, les pois conservent toujours une belle coloration verte qui se rapproche beaucoup de leur coloration à l'état cru. C'est pourquoi on les désigne encore sous le nom de petits pois reverdis.

Quoique le sulfate de cuivre soit autorisé par le Conseil d'hygiène, ce produit n'est pas complètement inoffensif et il vaut mieux lui substituer le vert d'épinard. On prépare le vert d'épinard en écrasant finement des épinards et en extrayant le

jus que l'on emploie à la dose de 5 ou 6 cuillerées par litre.

Pour la consommation, les pois conservés s'assaisonnent comme les pois frais. On les verse dans une casserole avec 50-60 gr. de beurre par litre, on fait concentrer sur un feu très doux et, avant de servir, on lie la sauce avec 3 jaunes d'œufs par litre, battus, mélangés et délayés peu à peu avec trois cuillerées à bouche de crême fraîche.

PETITS POIS AU BEURRE

Cette méthode de conserver les petits pois est certainement la meilleure et la plus parfaite. Elle n'a qu'un défaut, celui d'être très coûteuse. Lorsqu'on veut consommer les pois préparés par les méthodes précédentes, il faut les assaisonner; tandis qu'ici on les assaisonne avant la mise en verre : il suffira de les chauffer au bain-marie lorsque le moment de les consommer sera venu. Ce n'est qu'une avance, mais le résultat est bien différent, car ces petits pois donnent absolument l'illusion des pois frais.

On n'emploie pour cette conserve que les pois fins.

Les pois étant écossés, on met dans une casserole de 50 à 60 gr. de beurre pour un litre de pois

écossés. Le beurre doit être excellent, sans goût fort, car celui-ci s'accentuerait dans la conserve. Sur le beurre on verse les pois, on ajoute 3 ou 4 petits oignons, une gousse d'ail, une laitue dont on a enlevé les feuilless vertes, quelques feuilles de persil, 20 gr. de sucre et 10 gr. de sel.

On place alors la casserole sur un feu modéré, de façon à faire cuire graduellement. Le beurre fond, les petits pois rendent leur eau ; on couvre la casserole afin que l'évaporation ne soit pas trop rapide. On a soin de faire sauter les pois à deux ou trois reprises pendant le premier quart d'heure.

On se gardera de les remuer avec une cuiller pour ne pas les mettre en bouillie. On laisse cuire jusqu'à ce que les pois s'écrasent sous la pression du doigt ; à ce moment la sauce doit être réduite du quart, et il ne faut pas que les pois soient trop secs.

On retire du feu, on enlève les oignons, l'ail, la laitue, le persil, et l'on verse dans des verres, en ayant soin de répartir également la sauce entre les différents verres.

On ferme les verres et on les stérilise pendant 30 minutes à 100°.

HARICOTS

Les haricots sont un comestible très recherché, sous forme de *haricots verts*, lorsque la gousse est

encore tendre. C'est elle qui se mange, le grain étant alors à peine formé.

Les haricots sont encore très estimés sous la forme de grains, lorsque ceux-ci ne sont pas tout à fait arrivés à leur développement parfait. Enfin sous la forme de haricots secs après complète maturation, ils entrent pour une part considérable dans l'alimentation générale.

Dans ces trois formes, ils donnent lieu à des préparations que nous allons successivement passer en revue.

CONSERVATION DES HARICOTS VERTS PAR STÉRILISATION

Pour la préparation des conserves de haricots verts, on choisit de préférence les meilleures variétés et on les met en œuvre aussitôt après la cueillette. On supprime les deux extrémités de la gousse et on enlève les fils s'il y a lieu, puis on les blanchit à l'eau bouillante dans une marmite ou de préférence dans l'étuve à légumes (fig. 19). Lorsque les haricots sont un peu ramollis, c'est-à-dire après 5-10 minutes d'ébullition, on les jette dans l'eau froide, puis on les laisse égoutter. On traite ainsi successivement toute la quantité de haricots que l'on veut conserver. On les met aussi rapidement que possible dans les verres en les plaçant parallèlement de manière à ce qu'il n'y

ait pas de vide. On remplit les verres jusqu'au bord.

On y ajoute ensuite le jus, qui peut être simplement de l'eau salée à 10 gr. par litre, ou un bouillon semblable à celui qu'on a employé pour les petits pois, mais dans la composition duquel il n'entre pas de sucre.

On stérilise pendant 80 minutes à 100 degrés.

Si les haricots dont on dispose ne sont pas très tendres, ni très fins, on les brise en deux comme d'habitude dans l'usage culinaire ; mais dans ce cas, on les fait cuire au préalable, puis on les conserve en procédant comme ci-dessus.

Il y a lieu de faire pour les haricots la même remarque que pour les petits pois : la cuisson et la stérilisation doivent se faire rapidement, à pleine eau bouillante, au fur et à mesure de leur préparation. De même pour l'échauffement des verres dans l'appareil, on a soin d'activer le feu pour porter l'eau à l'ébullition.

Au moment de la consommation, les haricots ainsi conservés peuvent être apprêtés au beurre ou à l'huile et au vinaigre. Dans ce dernier cas, il sera bon de réchauffer le verre lorsqu'on voudra employer son contenu ; on videra ensuite le verre, on ajoutera les épices comme à l'habitude et on laissera refroidir le légume avant de le servir.

CONSERVATION DES HARICOTS AU SEL

Le procédé par salaison consiste à mettre les haricots préalablement blanchis dans des pots ou des vases, par couches de 2 à 3 centimètres d'épaisseur, alternant avec des couches de sel. Il se forme une sorte de saumure, produite par l'eau que rendent les haricots. Ceux-ci doivent être chargés afin qu'ils baignent toujours complètement dans le liquide.

On peut aussi, après avoir lavé les haricots à l'eau froide, les faire bouillir 10 minutes dans de l'eau un peu salée, les égoutter et les mettre dans des pots remplis de saumure, recouvrir d'une bonne couche d'huile d'olive, boucher les pots avec du bois ou du liège et couvrir avec un morceau de parchemin. Dans ce cas il est inutile de les stériliser.

Ces conserves doivent être placées dans une cave non humide, de préférence dans des caisses cloisonnées et le goulot en bas, de manière que l'eau rendue par les haricots couvre le bouchon et empêche l'entrée de l'air. Les haricots se conservent ainsi plusieurs années. Il sera nécessaire de les dessaler avant de les préparer pour la table.

CONSERVATION DES HARICOTS VERTS PAR DESSICATION

Un bon procédé à employer à la ferme est le suivant, donné par notre savant collègue, M. H. Blin :

Les haricots verts, bien tendres, sont blanchis à l'eau bouillante, pendant un quart d'heure environ, puis jetés dans l'eau froide et mis en chapelet avec du gros fils. Ces chapelets sont d'abord suspendus pendant quarante-huit heures en plein air, puis au soleil pendant le même temps, et après cinq ou six jours, on les étend sur des claies d'osier que l'on met au four après la cuisson du pain, à une température modérée. Quand les haricots sont complètement ressuyés, il ne reste plus qu'à les mettre dans des sacs en papier fort ou dans des caisses placées en lieu sec. Au moment de l'emploi, on les fait tremper pendant deux heures avant de les cuire. Ils n'ont pas un goût aussi fin que ceux conservés par les méthodes précédentes.

*
* *

Dans l'industrie, on se sert des évaporateurs pour dessécher les haricots verts, que l'on étale par couches peu épaisses sur les claies, après blanchiment et égouttage ; on les soumet à l'action

d'un courant d'air chaud n'excédant pas 80° centigrades, en ayant soin de sécher à part chaque catégorie. On obtient de 100 kilos de haricots verts, 12 à 15 kilos de haricots desséchés. Les gros haricots sont fendus en deux ou trois morceaux, pour en faciliter le séchage. On emploie, pour ce travail, de petites machines qui opèrent très rapidement.

CONSERVES DE HARICOTS FLAGEOLETS

La préparation des conserves de haricots en grains verts offre également de précieuses ressources ; mais elle exige des soins intelligents. On choisit de préférence pour cette conserve le haricot Chévrier, qui reste naturellement vert après la cuisson.

Ces haricots sont écossés avant complète maturité, puis lavés et blanchis. Pour opérer le blanchiment, on n'emploiera pas le même procédé que pour les petits pois et les haricots verts, car on s'exposerait à faire crever l'épiderme des flageolets et on n'aurait plus alors qu'un produit de vilain aspect. Les haricots en grains seront donc mis dans l'eau froide ou tiède que l'on porte lentement à l'ébullition, afin qu'ils s'échauffent lentement et progressivement. Le grain se dilate peu à peu, le légume se prête avec souplesse à ce gonflement et ne se rompt pas.

On observe le moment où l'eau entre en ébullition et, à partir de cet instant, on compte 15 à 20 minutes, suivant la grosseur ou la maturation plus ou moins avancée des haricots.

Le blanchiment étant terminé, les haricots sont retirés de l'eau bouillante et jetés dans de l'eau froide pour être rafraîchis rapidement, afin qu'ils ne deviennent pas visqueux; ensuite on les égoutte, on met en verres. Ceux-ci ne doivent être remplis qu'aux trois-quarts environ, car les haricots absorbent en partie le jus qu'on y ajoute et ils gonflent pendant la stérilisation. On achève de remplir les bocaux avec le même bouillon que pour les haricots verts, puis on les stérilise pendant 80 minutes à 100 degrés.

CONSERVES DE TOMATES

La préparation des conserves de tomates est très simple. Nous allons indiquer les principaux modes de conservation de ce légume, d'après les renseignements personnels que nous a fournis M. Tritschler, qui, on le sait, a contribué puissamment à la vulgarisation des bonnes méthodes de fabrication des conserves en France.

SAUCE TOMATE

Pour cette conserve, comme pour toutes les autres du reste, on choisit des tomates bien mûres,

mais saines, on les met dans une bassine émaillée, étamée ou argentée car la fonte noircit la sauce, et le cuivre forme en combinaison avec les acides ou fruits, des sels toxiques.

La bassine est remplie d'eau en quantité suffisante pour que les tomates soit mouillées. On ajoute un gros oignon par kilogramme de tomates.

On chauffe lentement et doucement, surtout si l'on emploie des bassines à feu direct, car il faut éviter soigneusement que les tomates prennent au fond de la bassine, ce qui donnerait mauvais goût à la sauce.

Lorsque les tomates commencent à être à peu près cuites, on remue et on brasse jusqu'à ce qu'elles soient réduites en bouillie.

Dès que les tomates sont réduites en bouillie, on ajoute 20 grammes de sel par kilogramme de tomates, du girofle, du thym, du laurier et autres condiments suivant le goût et l'inspiration du préparateur. On laisse cuire encore un moment, toujours en veillant avec sollicitude à ce que la sauce ne prenne pas au fond de la bassine.

Lorsque la cuisson est suffisante, ce qui a lieu au bout d'une demie heure environ, on passe la sauce au travers d'un tamis assez fin pour ne pas laisser échapper les graines. Pour ce travail, il existe des tamis spéciaux, dont le fond est formé d'une tôle de métal perforée de trous très petits.

Lorsque les tomates ont été tamisées, on les met en verres, que l'on remplit jusqu'à environ deux doigts du bord. On stérilise pendant 20 minutes à 100 degrés

Dans la grande industrie, on épaissit la purée avant de la mettre en flacons. Ce procédé n'est pas recommandable pour la conserve ménagère. En raison de la délicatesse de son arôme, la tomate doit être bouillie le moins longtemps possible.

CONSERVES DE TOMATES ENTIÈRES AU NATUREL

On choisira des tomates bien rouges, bien mûres, mais cependant fermes ; on les prendra de bonne grosseur, à peau lisse et de formes régulières. La queue sera enlevée avec précaution de façon à ne pas trouer la peau ; au besoin, on laissera un très petit bout de queue.

Après avoir lavé les tomates avec soin et écarté celles qui seraient tâchées ou simplement mâchées, on les met dans une bassine contenant de l'eau tiède de façon à ce qu'elles occupent environ la moitié de la contenance du récipient, rempli d'eau pour le surplus. On continue de chauffer ; dès que l'eau approche de la température d'ébullition, les tomates, qui étaient restées au fond de la bassine, montent à la surface. Au fur et à

mesure qu'elles apparaissent, on les prend délicatement avec une écumoire et on les plonge dans l'eau froide, où elles se rafraîchissent. Il convient d'écarter toutes celles qui se seraient crevées au blanchiment, ce qui arrive quelquefois lorsque le feu a été poussé trop vivement.

Lorsque les tomates sont suffisamment refroidies, on procède à la mise en flacons.

Ceci fait, on prépare un bouillon pour les juter; il s'obtient en faisant bouillir de l'eau dans laquelle on a mis 50 grammes de sel par litre, un oignon moyen, du girofle, du tym, du laurier, etc. On passe ce bouillon, on laisse refroidir, et on jute les verres à froid.

On ferme ensuite les flacons hermétiquement et on stérilise pendant 80 minutes à 100 degrés.

Ces tomates sont généralement destinées à préparer des tomates farcies. Lorsqu'on veut les utiliser, il suffit de les sortir du verre et de les traiter comme on le ferait si les tomates étaient fraîches. La cuisson sera seulement de moindre durée, les tomates étant déjà cuites.

TOMATES SÉCHÉES

Cette préparation est très populaire en Espagne et se pratique quelque peu en Algérie, dans le département d'Oran en particulier.

Exclusive jusqu'à ces derniers jours aux pays où le soleil est assez chaud pour dessécher les fruits exposés en plein air, elle est appelée à se répandre au fur et à mesure que les évaporateurs entreront dans le matériel des exploitations rurales et des fabriques de conserves.

Elle a pour elle d'être particulièrement simple et économique. Elle ne demande ni flacons, ni fermeture hermétique. Elle ne se prête pas aux falsifications. Ajoutons que par la dessiccation, la finesse du goût propre à la tomate s'accuse et se dévoloppe.

Voici comment on procède en Espagne pour préparer les tomates séchées :

Les tomates choisies très mûres, même un peu molles, sont coupées en deux, perpendiculairement à l'axe caudal, afin que tous les lobes soient ouverts. On les saupoudre légèrement de sel et on les expose aux rayons du soleil après les avoir déposées sur des claies. Il faut avoir soin de les rentrer le soir, dès que le soleil disparaît à l'horizon, pour ne les sortir que le lendemain lorsqu'il est déjà haut et que les vapeurs du matin ont disparu.

Ce mode de procéder, impraticable dans nos pays, est défectueux même dans les pays où il est possible, et tend par cela même, malgré son prix de revient insignifiant, à être remplacé par le

séchage à l'Evaporateur. En effet, aussi rapide que soit la dessiccation au soleil, elle demande toujours une dizaine de jours. La lenteur de l'opération rend le procédé sujet aux accidents les plus fâcheux. Les tomates peuvent subir un commencement de fermentation et prendre mauvais goût. D'autre part, l'expérience a démontré que la saveur propre du fruit se conserve d'autant mieux que la disparition de la partie aqueuse est plus rapide. La qualité du produit dépend donc, en partie, de la rapidité du traitement.

Voici comment on opère pour préparer les tomates séchées à l'Evaporateur. (Nous donnons la description de ce procédé quoiqu'il soit purement industriel) :

Les tomates sont choisies très mûres. Elles sont placées dans une bassine remplie d'eau tiède, où on les fait blanchir comme il a été dit au sujet de la préparation des *Tomates entières au naturel;* on les refroidit à l'eau courante et on les met égoutter au grand air.

Cet ébouillantage ou blanchiment n'est pas indispensable, et l'on peut parfaitement sécher les tomates crues sans préparation aucune. Néanmoins, le blanchiment est à recommander, parce qu'il facilite et régularise la dessication et rend le produit plus homogène et de meilleur aspect.

Blanchies ou non, les tomates sont coupées en

deux parties, par moitié, comme il a été déjà expliqué, perpendiculairement à l'axe caudal. On se sert d'un couteau à lame très tranchante, afin qu'il n'y ait ni bavure, ni arrachement. La lame du couteau sera nickelée ou argentée.

Les tomates sont alors placées sur les claies et introduites dans l'Evaporateur pour être soumises à un courant d'air sec de 90° environ.

Lorsqu'elles sont desséchées, on les met dans des boîtes en fer-blanc, comme celles qui servent à emballer les raisins secs et les prunes, ou dans des boîtes en bois. La boîte a été au préalable garnie de papier blanc, comme on le fait pour les fruits que nous venons de nommer. On comprime fortement les tomates dans la boîte ; pour cela, on se sert d'une petite presse à vis. Pour l'exportation les boîtes en bois sont doublées de fer-blanc.

Lorsqu'on veut se servir des tomates, on les fait tremper dans l'eau douze heures avant de s'en servir, puis on les cuit et les traite comme si on avait affaire à des tomates fraîches.

La sauce que l'on obtient est d'un goût fort délicat, bien supérieur à celui des sauces ordinaires en flacon. Lorsque ce produit sera préparé en quantité suffisante et connu comme il le mérite, il acquerra promptement une haute réputation.

L'industrie des conserves prépare également des tomates en poudre et en tablettes. Nous nous

bornons à signaler ces produits sans y insister, parce que leur fabrication sort du domaine de la ménagère.

CONSERVES D'ASPERGES

Les asperges destinées à la conserve doivent être de bonne qualité, blanches et tendres. Les légumes filandreux doivent être rejetés. L'asperge dite d'*Argenteuil* est la plus appréciée pour la conserve.

On nettoie les asperges en les râclant légèrement avec un couteau, on les coupe toutes à la même longueur d'environ 22 centimètres, puis on les met dans l'eau froide que l'on renouvelle toutes les 10 minutes.

On les blanchit ensuite. A cet effet, on les place debout dans un panier spécial en tôle galvanisée, dont les parois et le fond sont percés d'une grande quantité de petits trous. Il faut que le panier soit bien plein afin que les asperges ne puissent se déplacer, sans pourtant être trop serrées. On place ce panier debout dans une marmite contenant de l'eau en ébullition ; celle-ci ne doit pas dépasser les têtes des asperges. On couvre et laisse bouillir pendant 5 minutes. On retire ensuite les asperges, on les arrose d'eau froide et on les place dans les verres dans les deux sens

afin que les verres soient bien remplis, on ajoute de l'eau salée à 10 gr. par litre et l'on stérilise pendant 100 minutes à 100 degrés.

Les meilleurs verres pour la conservation des asperges en branches sont le n° 6 (de 1 litre 1/3 et pouvant contenir 2 livres 1/2 d'asperges) et le n° 3 (de 3/4 de litre et pouvant contenir une livre d'asperges).

POINTES D'ASPERGES

Les pointes d'asperges et les morceaux tendres qui ne sont pas présentables dans un repas d'invités peuvent également se conserver pour la consommation de famille. On les met d'abord dans l'eau pendant une demi-heure, comme les asperges en branches, puis on les arrose d'eau bouillante légèrement salée, on couvre et les laisse ainsi pendant 6 minutes. On les laisse égoutter, on les met en verres, on y ajoute l'eau salée et on les stérilise à 100 degrés pendant 90 minutes.

Ces morceaux peuvent être cuits comme légumes ou entrer dans la soupe aux asperges.

CONSERVES D'ARTICHAUTS

Les meilleurs artichauts pour la conserve sont ceux des environs de Paris ou de Picardie ; ceux du midi sont trop ligneux et donneraient des résultats moins bons.

On les pare en enlevant les feuilles extérieures, qui n'ont rien de comestible. Pour les rendre plus blancs on peut les tremper pendant quelque temps dans l'eau additionnée de 1 0/0 d'acide sulfureux ; dans ce cas, on les fait égoutter en les en retirant ; puis, dans l'un et l'autre cas, on les plonge dans de l'eau en ébullition jusqu'à ce qu'ils soient assez mous pour qu'on puisse retirer le foin. On les retire de l'eau bouillante pour les rafraîchir aussitôt dans l'eau froide. On les fait égoutter de nouveau, puis on les met en verres, en y ajoutant de l'eau salée à 30 gr. par litre. On stérilise pendant 100 minutes à 100 degrés.

CONSERVES DE FONDS D'ARTICHAUTS

On enlève comme précédemment les petites feuilles du bas. On blanchira les artichauts à l'eau bouillante additionnée de 2 grammes d'acide citrique pour un litre d'eau ; on enlèvera ainsi le foin et toutes les petites feuilles avant que l'artichaud ait eu le temps de se refroidir. Ceci exige un certain tour de main. On met ensuite le fond dans de l'eau froide additionnée d'acide citrique (2 gr. par litre) et on les y laisse jusqu'à complet refroidissement. On les met alors en verres avec l'eau précédente acidulée d'acide citrique ; on stérilise à 100° pendant 100 minutes.

On peut aussi conserver les fonds d'artichauts par le procédé de dessiccation. Pour cela, quand on les a isolés et à moitié cuits, comme on vient de le dire précédemment, on les enfile sur une corde bien tendue et de manière qu'ils ne se touchent pas. Bien entendu, ceci doit être fait dans un grenier bien sec et exposé à la chaleur du soleil. On peut également les sécher au four. On les conserve dans des boîtes en bois ou en fer-blanc fermant bien hermétiquement ; sinon, ils risquent de moisir s'ils peuvent absorber l'humidité de l'air.

Avant de les assaisonner, on les fait tremper 24 heures à l'avance dans de l'eau. Ils reprennent leur humidité normale, leur forme primitive et l'aspect de fonds d'artichaut frais. On les prépare comme ces derniers et on les mange à la sauce *barigoule*, à la *provençale*, ou à toute autre sauce d'usage.

CONSERVES D'OSEILLE

Oseille en purée. — On choisit de préférence les oseilles à larges feuilles, qui se prêtent mieux aux manipulations. La cueillette doit se faire lorsque l'oseille est encore tendre et que les côtes ne sont pas encore filandreuses. S'il en était autrement, il faudrait enlever les côtes, ce qui

augmenterait sensiblement la main-d'œuvre, et par suite le prix de revient du produit.

On lave soigneusement l'oseille, on la fait longuement égoutter, et lorsqu'elle ne retient plus d'eau de lavage, on la fait cuire dans les mêmes bassines qui ont été recommandées pour la préparation des sauces tomates. L'oseille comme ce dernier légume, ne doit être mise en contact ni avec le fer, qui la noircirait, ni avec le cuivre qui serait attaqué par les jus acides de l'oseille et formerait des sels toxiques capables d'occasionner les plus graves accidents.

Au début, on met un peu d'eau au fond de la bassine, mais très peu, car au fur et à mesure que cuira l'oseille, elle rendra en abondance son eau de végétation. Il arrive même parfois que cette eau est si abondante qu'il devient trop long et trop dispendieux de la réduire au feu. On retire alors l'oseille de la bassine lorsqu'elle est suffisamment cuite, pour la placer sur des toiles où elle s'égoutte. On la passe alors dans les tamis qui ont servi pour la tomate et on la verse dans les verres et on stérélise à 100 dégrés pendant 80 minutes.

CONSERVE D'ÉPINARDS

On trie et lave très soigneusement les épinards fraîchement cueillis, car ce légume s'échauffe

facilement. On les fait égoutter, puis on les blanchit à l'eau pure. A cet effet, on place les épinards dans l'étuve à légumes qu'on plonge dans la marmite pleine d'eau en ébullition. Il faut agiter constamment avec une cuiller en bois afin que les feuilles ne restent pas collées ensemble et que le blanchiment s'opère uniformément.

On laisse cuire à gros bouillons pendant 5 minutes. On retire ensuite l'étuve de la marmite et on la plonge dans l'eau froide. Lorsque les épinards sont rafraîchis, on les fait égoutter, on les hache au hachoir à main, puis on les remet dans l'étuve pour les faire cuire jusqu'au point voulu, en agitant sans interruption.

Lorsque la cuisson est achevée, on met en verres et on stérilise à 100 degrés pendant 80 minutes.

CONSERVE DE CHOUX-FLEURS ENTIERS

On débarrasse d'abord le choux-fleur des parties vertes. On coupe les tiges trop longues et aux autres on donne des entailles en forme de croix afin qu'elles se cuisent plus facilement.

Ainsi préparé, le chou-fleur est mis pendant 5 ou 6 heures dans l'eau-froide, qu'on renouvelle toutes les heures. Puis on place sur le feu une marmite remplie d'eau légèrement salée ; lorsque

cette eau aura atteint 40 à 50 dégrés, on y jette le chou-fleur préalablement égoutté, on couvre et fait cuire lentement. Lorsque l'eau entre en ébulition, on retire la marmitte du feu et on la laisse couverte pendant 5 minutes. On en retire ensuite les choux-fleurs avec l'écumoire, on les arrose d'eau froide et on les met dans les verres. Pour les choux-fleurs entiers, le meilleur verre est le n° 6, dont la contenance est de 1 litre. On y verse la solution ordinaire de sel et on stérilise à 100 dégrès pendant 100 minutes.

CONSERVE DE CHOUX-FLEURS DIVISÉS

On nettoie les choux-fleurs et les divise en petits bouquets. Ceux-ci doivent également séjourner pendant 5 heures dans l'eau qu'on renouvelle toutes les heures.

D'autre part, on fait bouillir de l'eau légèrement salée dans une marmite, on y jette les bouquets, on couvre et retire immédiatement la marmite du feu. Après y avoir laissé les choux-fleurs pendant encore 5 minutes, on les retire avec l'écumoire, on les lave à l'eau froide et on les met dans les verres qu'on remplit jusqu'au bord. On y ajoute la solution de sel et on stérilise pendant 90 minutes à 90 degrés pour les verres n°s 2, 3 ou 4. Le chou-fleur en bouquets convient pour soupes et

garnitures ; on le mange également à l'huile et au vinaigre.

CONSERVE DE CÉLERI

On coupe convenablement le pied ; puis, avec un couteau fin, on enlève les plus gros fils des côtes ; on retire les feuilles, qu'elles soient jaunes ou vertes, et l'on fait en sorte de couper tous les céleris à la même longueur, qui sera celle du bocal employé. Généralement, on n'emploie, pour la conserve que des céleris jeunes, jaunis, de l'espèce dite d'Argenteuil Cela fait, on enlève la terre adhérente aux côtes au moyen d'une brosse demi-dure et on plonge les céleris dans l'eau bouillante faiblement salée ; on couvre et laisse blanchir jusqu'à ce que les morceaux deviennent à moitié mous sous une pression modérée du doigt. On en remplit les verres jusqu'au bord, on y ajoute la solution ordinaire de sel et l'on stérilise pendant 60 minutes à 100 dégrés.

CONSERVE DE CARDONS

Les conserves de cardons se préparent absolument de la même manière que celles de céleri.

CONSERVE DE SALSIFIS

Après avoir bien lavé les salsifis, on les ratisse pour leur enlever l'écorce noire, et on les coupe en morceaux de 5 centimètres de longueur. Si la racine est très grosse on peut aussi la fendre dans le sens de la longueur. Immédiatement après le ratissage, on doit avoir soin de jeter les petits morceaux de scorsonères dans de l'eau froide vinaigrée et mêlée d'un peu de farine pour les empêcher de noircir. On fait cuire ces petits morceaux pendant 15 à 20 minutes dans de l'eau légèrement salée, on remplit les verres jusqu'au bord, on y ajoute une solution de sel et l'on stérélise pendant 60 minutes à 100 degrés.

CONSERVE DE CAROTTES

Il y a de nombreuses variétés de carottes ; les meilleures pour la conserve sont celles qui ont une saveur douce et agréable On ne les choisira pas trop petites, parce qu'alors elles n'ont pas encore acquis leur véritable goût. Celles de grosseur moyenne conviennent le mieux, elles sont plus savoureuses.

On les débarrasse d'abord des feuilles et du collet, on les lave et les jette dans l'eau bouillante faiblement salée. Après 5 à 6 minutes de cuisson,

on en retire quelques-unes, et on essaie de les éplucher avec les doigts. Si la pelure s'enlève, on retirera la casserole du feu.

On retire les carottes de l'eau une à une et on enlève la pelure avec les doigts ; si elle résiste par endroits, on l'enlève au couteau. Les carottes ainsi nettoyées sont encore lavées à l'eau froide. Les grosses carottes sont coupées en deux, en quatre et même davantage. Ainsi préparées, elles sont mises dans les verres qu'on remplit jusqu'au bord ; on y verse la solution ordinaire de sel, et on y ajoute un peu de sucre en poudre (une cuillerée à café par litre). Durée de la stérilisation 90 minutes à 100 degrés.

CONSERVE DE CHOUX BRUXELLES

Les choux de Bruxelles doivent encore être bien durs et d'une belle couleur franchement verte.

Après les avoir épluchés soigneusement et après avoir enlevé les feuilles un peu jaunes, on les lavera trois fois à grande eau pour enlever le sable et les poussières. On les blanchira à l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'ils ne craquent plus sous la dent. On rincera ensuite sous un courant d'eau bien fraîche.

On les mettra dans les bocaux avec une saumu-

re contenant 20 grammes de sel par litre d'eau ; on stérilisera pendant 90 minutes à 100 degrés.

CONSERVE DE CAROTTES JULIENNE OU JARDINIÈRE

La composition appelée julienne est un mélange de légumes que l'on prépare en prenant : carottes 35 ; navets 25 ; choux 15 ; haricots verts 10 ; flageolets 10 ; petits pois 10, le blanchiment s'effectue comme pour les carottes ; stérilisation : 90 minutes à 100.

On prépare souvent de la *Jardinière sèche*, qui est d'un très grand secours pendant l'hiver dans nos campagnes. Voici sa composition et la manière de la préparer. Découper, avec un couteau spécial, des branches filiformes de carottes, navets, céleris-rave et choux en parties égales, plus quelques côtes de choux-fleurs.

Laisser sécher à l'air, sur une claie ; puis dessécher au four à 70 degrés, mais graduellement.

D'aucuns prétendent qu'il est préférable de sécher chaque légume à part et de ne mélanger que par la suite.

CONSERVE DITE MACÉDOINE

Le mélange dit *Macédoine* se fait de la même façon, mais sa composition diffère : carottes 30 ;

navets 25 ; pois fins 20 ; flageolets 10 ; haricots verts 10.

CONSERVE DE CHAMPIGNONS

Tous les champignons comestibles peuvent être utilisés pour la conservation ; nous ne citerons que les espèces les plus connues.

Il est important de ne choisir que des champignons frais, car ils se gâtent très rapidement. Ceux de grosseur moyenne conviennent le mieux.

CONSERVE DE CHAMPIGNONS DE COUCHE

On les nettoie soigneusement et on sépare les chapeaux des queues. On les épluche, on enlève la peau supérieure du chapeau en allant du bord vers le milieu, et on gratte les lamelles dont le dessous du chapeau est garni.

Les champignons nettoyés sont mis immédiatement dans l'eau froide acidulée de jus de citron ou de vinaigre afin de conserver leur blancheur.

Ensuite on les égoutte et les jette dans une marmite plus large que haute, contenant un peu d'eau bouillante (1 centimètre de haut) faiblement salée, acidulée également de jus de citron ou de vinaigre. On couvre la marmite, et on laisse cuire les champignons jusqu'à ce qu'ils soient tendres

au toucher, ce qui à lieu au bout d'environ 10 minutes de cuisson.

On les retire alors de leur jus et on les fait refroidir sur un plat, puis on en remplit les verres et on ajoute le jus filtré. Si l'on n'avait pas assez de jus, on y suppléerait par la solution ordinaire de sel. Stérilisation à 100 dégrés pendant 50 minutes pour les petits champignons, 60 minutes pour les gros.

On conserve de la même manière le champignon ordinaire ou *agaric* des champs.

CONSERVE DE BOLETS COMESTIBLES OU CÈPES

Pour conserver les champignons de cette espèce, on choisira de préférence ceux qui sont petits ou de grosseur moyenne, car les bolets qui ont atteint toute leur croissance sont ordinairement véreux ou trop mous. On sépare la queue du chapeau.

Après avoir coupé la partie inférieure du pédicule, on le pèle et on le divise en deux dans le sens transversal. On retranche au couteau les tubes verdâtres qui garnissent le dessous du chapeau, on enlève la peau brune qui recouvre le dessus du chapeau, et l'on divise celui-ci en deux ou trois parties. Tous ces morceaux sont jetés au fur et à mesure dans l'eau froide acidulée de jus de citron ou de vinaigre.

On place sur le feu une marmite plus large que haute dans laquelle on verse un peu d'eau acidulée (1 centimètre de haut), on y jette les morceaux de bolets, on couvre la marmite, et on leur donne une ébullition.

Le reste du traitement est le même que pour les champignons de couche. Durée de la stérilisation : 60 minutes à 100 degrés.

CONSERVE DE CHANTERELLES (champignons jaunes)

Les meilleurs champignons de cette espèce sont les petits et ceux de grosseur moyenne. On détache les lamelles du dessous à l'aide d'un couteau, on gratte le pédicule ainsi que la partie supérieure si c'est nécessaire, puis on lave les champignons à l'eau froide. On met au feu, dans une marmite plus large que haute, un peu d'eau (1 centimètre de haut), on y jette les chanterelles, on couvre et fait bouillir pendant 5 minutes. On les retire ensuite de la marmite, on les fait égoutter et on les arrose d'eau froide. On les fend en deux ou quatre parties dans le sens de la longueur (les petits champignons sont laissés entiers), on remplit les verres jusqu'au bord, on ajoute la solution ordinaire de sel, et l'on stérilise pendant 60 minutes à 100 degrés.

CHAPITRE IV

Conserves de viande

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Nous ne traiterons ici que de la préparation des conserves ménagères et fermières. Jusqu'à une époque récente, la fabrication des conserves de viande était le privilège exclusif des grands industriels disposant d'un outillage perfectionné. Grâce aux appareils Weck-Lepage dont nous avons donné la description, les ménagères et les fermières possèdent maintenant le moyen de stériliser et de conserver toutes les espèces de viandes, aussi bien la viande de boucherie que le gibier et la volaille. Peu importe d'ailleurs le mode de préparation : viandes bouillies, braisées ou rôtis, bardées ou non, avec ou sans bouillon, peuvent être conservées avec le même succès. Cependant, il vaut toujours mieux d'ajouter un peu de bouillon, de jus ou de sauce, dont l'emploi est très favorable à la réussite de ces conserves.

Avant d'être mises en verres pour la stérilisation, les viandes doivent être cuites ou rôties à

point ; mais il y a une limite qu'il ne faut pas dépasser, car c'est seulement dans le verre que la viande sera réellement mise au point.

Les viandes bien préparées sont placées en morceaux les uns à côté ou au-dessus des autres, de manière à laisser le moins de vides possibles ; on remplit les verres jusqu'à deux doigts du bord. Pour bien utiliser la contenance des verres, on n'y mettra autant que possible que des morceaux de viande sans os : il faut donc désosser la viande, découper la volaille, etc. On peut également conserver les saucissons, tels que les saucissons de Francfort, les saucissons de foie.

Après avoir ajouté le bouillon, le jus, la sauce ou d'autres ingrédients, on ferme les verres. La durée de stérilisation varie suivant la nature des viandes ; elle est de 90 minutes à 100 degrés pour les viandes et la volaille, de 100 minutes à 100 degrés pour le gibier. (La durée de la stérilisation est calculée pour les verres à viande). Les saucisses de la grosseur des saucissons de Francfort sont stérilisées à 100° pendant 60 minutes pour les verres étroits, 75 minutes pour le verre de 1 litre 1/2, et 85 minutes pour les verres à viande. Les saucisses plus grosses sont stérilisées un peu plus longtemps.

LES INGRÉDIENTS

A la viande, au gibier et à la volaille on ajoute ordinairement la sauce, le bouillon ou le jus dans lequel ces aliments auront été préparés. Il est évident qu'on peut encore y ajouter du vin, des épices, etc. Aux saucissons on ajoute de l'eau salée à raison de 20 grammes, soit deux cuillerées à café par litre. Rappelons encore que ni la sauce, ni la viande ne doivent venir en contact avec la rondelle de caoutchouc, qui doit toujours rester bien propre.

Au moment de consommer la conserve, il est bon de chauffer dans les verres mêmes les viandes qui doivent être servies chaudes. A cet effet, on place au bain-marie les verres préalablement ouverts ; on peut également les réchauffer dans l'appareil stérilisateur. Dans ce cas on les laisse fermés pour les ouvrir seulement après les avoir retirés de l'appareil. On peut évidemment se servir aussi d'autres récipients pour chauffer les conserves, mais l'expérience a montré qu'il est préférable de s'en tenir au procédé que nous venons d'indiquer.

Recettes de conserves de viande

CONSERVE DE PERDREAUX

Plumer, vider et flamber les perdreaux, enlever le sang avec soin. On peut laisser la tête ou la retrancher. Après avoir frictionné l'intérieur et l'extérieur avec un mélange de sel, poivre, baies de genièvre écrasées, on trousse et on barde les perdreaux, puis on les fait rôtir jusqu'à ce qu'ils aient pris une teinte grisâtre, ce qui exige environ une demi-heure.

On les range ensuite dans les verres, de préférence par deux pièces dans un verre, on verse la sauce par dessus et on stérilise. Lorsqu'on voudra consommer, on enlèvera les lardons dans lesquels on avait enveloppé les perdreaux, on les entourera de nouvelles bardes de lard, et on les fera rôtir superficiellement en stérilisant la sauce contenue dans le verre.

GELÉE DE VIANDE

Mettre ensemble avec un litre d'eau froide, dans une marmite fermant hermétiquement : une livre de viande de bœuf (jarret), et une livre de jarret de veau coupés en petits dés, un pied de veau

fendu en quatre, un petit morceau de céleri, un peu de poireau, d'oignon et de carottes, et faire cuire très lentement pendant 5 heures. On passe ensuite le jus au tamis fin et on le laisse refroidir.

Lorsque la gelée est prise, on l'enlève soigneusement, on fait chauffer encore une fois la graisse, on la clarifie en y incorporant deux blancs d'œufs battus en neige, puis on la fait passer à travers une serviette propre en futaine.

Finalement on sale la gelée et la stérilise (60 minutes).

Cette gelée de viande peut être assaisonnée de diverses manières : on peut y ajouter quelques gouttes de vinaigre, du jus de citron, un peu de vin blanc ou de madère (une cuillerée), six gouttes de maggi lui donnent une saveur plus délicate.

GELÉE DE LIÈVRE

On prend les restes d'un rôti de lièvre et on les découpe en morceaux de la grosseur d'un dé. (On compte environ 400 gr de viande de lièvre pour 1/2 litre de gelée). D'un autre côté, avec un demi-litre d'eau, de l'extrait de viande Liebig et un peu de sel on prépare une sauce brune à laquelle on ajoute 2 cuillerées de vinaigre et 20 grammes de gélatine lavée à l'eau froide. On place le tout au bain-marie jusqu'à ce que la gélatine soit fondue

complètement, puis on retire du feu. Lorsque cette sauce est refroidie, on la mélange avec les petits morceaux de viande de lièvre et on met en verres. Lorsque la gelée sera bien prise, on stérilisera à 100 degrés pendant 60 minutes. On sert avec une sauce Cumberland.

POULE CUITE

La poule doit être tuée 2 jours à l'avance. Après l'avoir vidée et préparée pour la cuisson, on la met dans une casserole avec environ 2 litres d'eau froide. Suivant qu'elle sera plus ou moins vieille, on la fera cuire très lentement pendant trois à quatre heures (cette recommandation est très importante) ; au bouillon on ajoutera du sel, de la racine de persil et une branche de céleri.

Lorsque la poule est cuite, on la retire et la découpe en ayant soin de retirer la plus grande partie des os. On place les morceaux dans un verre de la contenance de 1 litre, et on les arrose du bouillon, dont on a retiré les légumes. On stérilise à 100 degrés.

Pour servir ce plat, on réchauffe d'abord le verre au bain-marie. D'autre part, on fait cuire 150 grammes de riz dans de l'eau ; lorsqu'il est cuit aux trois quarts on jette cette eau, on ajoute au riz un peu de beurre et par petites portions le

bouillon contenu dans le verre. On laisse achever la cuisson, puis on dresse le riz en couronne sur un plat rond, et on place les morceaux de poule au milieu.

POULE EN GELÉE

La poule convenablement préparée, est découpée en morceaux : poitrine, cuisses, ailes, etc. D'un autre côté, on découpe deux pieds de veaux, on les fait tremper à l'eau claire pendant plusieurs heures, puis on les met sur le feu avec 1 litre 1/2 d'eau froide. On y ajoute des épices, un peu d'écorce de citron, quelques grains de poivre et un petit oignon. Lorsque l'ébullition commence, on enlève l'écume au fur et à mesure qu'elle monte à la surface. Quand le bouillon est bien clarifié, on y met les morceaux de poule, on arrose de bon vinaigre pour donner au liquide un goût aigrelet, et on laisse cuire lentement. Lorsque la poule est cuite à point, on la retire du bouillon avec précaution, on la place sur une terrine et on laisse refroidir. Si le bouillon dans la casserole n'est pas assez concentré, on le laisse encore réduire en continuant la cuisson avec les pieds de veau seuls.

On élimine autant que possible les os de la viande, on place celle-ci dans un grand verre et on verse dessus la sauce réduite et filtrée sur une

toile grossière. Durée de la stérilisation : une heure à 100 degrés.

Ce plat se conserve très longtemps. Au moment de le servir, on n'a qu'à l'orner de tranches de citron.

Au lieu de prendre des pieds de veau, on peut ajouter à la sauce de la galantine fondue dans un peu d'eau chaude et clarifiée avec du blanc d'œuf. Ce procédé est plus simple et plus commode. Cependant, pour préparer les gelées de viande on préfère généralement employer des pieds de veau, qui donnent à la sauce une saveur plus pure et plus relevée.

ROTI DE VEAU

On prépare le rôti de veau comme à l'ordinaire, en ayant soin de ne pas le laisser trop cuire. On coupe la viande rôtie en tranches épaisses de un centimètre, on les place les uns sur les autres dans les verres jusqu'à 3 centimètres du bord supérieur, on ajoute la sauce filtrée ; elle ne doit pas dépasser la viande. Stérilisation : 60 minutes à 100 degrés.

PAIN DE FOIE DE VEAU

On hache un foie de veau et un morceau de lard, assez finement pour qu'on puisse passer le

mélange au tamis ; on y ajoute du pain blanc bien râpé, deux œufs entiers, un peu d'oignon, du poivre blanc en poudre et du sel. D'un autre côté, on tapisse de tranches de lard très minces un verre conique dans lequel on met la farce, en ayant soin de la tasser pour empêcher la formation de bulles d'air. On ferme le verre et le stérilise pendant au moins deux heures à 90-95 degrés.

Les verres ne doivent pas être trop remplis, car la farce se gonfle. Nous indiquons pour la stérilisation la température de 90-95 degrés, ceci pour empêcher la graisse de bouillonner et de déborder du verre. Préparé ainsi, ce plat se conservera très longtemps.

GRIVES

De belles grives, bien fraîches, sont plumées soigneusement et avec précaution. Ne pas les flamber. On les fait rôtir dans du beurre bien clarifié jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites, on les arrose et les retourne constamment (soit pendant 25 minutes environ). Ensuite on les range dans les verres en les serrant bien les unes à côté des autres, on verse dessus du beurre clarifié et on les fait cuire au bain-marie pendant 45 minutes. On laisse refroidir les verres au bain-marie dans l'appareil.

TRANCHES DE FOIE DE VOLAILLES

Pour préparer ce plat, une entrée très savoureuse, on peut employer le foie, l'estomac, le cœur et les rognons de toute la volaille. On fera cuire, de préférence dans le bouillon, le foie et les rognons pendant quelques minutes seulement, l'estomac et le cœur un peu plus longtemps.

Le tout est ensuite bien haché. On fait fondre un morceau de beurre avec un oignon finement haché, on y met le hachis, on ajoute du sel, du poivre, une cuillerée de crème aigre, et on laisse donner un bouillon. On fait brunir dans le beurre des petites tranches de pain blanc, on en fait des petites tartines avec le hachis et on sert chaud.

Ce plat est servi comme entrée. On peut empiler les petites tartines de différentes manières en les entremêlant de bouquets de persil ; on peut également les placer en couronne comme garniture d'un plat de légumes (épinards, chou frisé, choucroute).

On stérilise, en attendant l'occasion de les employer, pendant 45 minutes à 80 degrés.

BŒUF BOUILLI

On fait cuire de la viande de bœuf avec des légumes ordinaires dans de l'eau bouillante, légè-

rement salée. On ne prend que l'eau strictement nécessaire afin d'obtenir un bouilton plus concentré. Un peu avant que la viande soit cuite à point, on la retire de la marmite et on la laisse refroidir, puis on la coupe en tranches que l'on place dans les verres qu'on remplit jusqu'à 3 centimètres du bord, on y ajoute le bouillon filtré et on stérilise pendant 60 minutes.

RAGOUT DE CHEVREUIL

Une épaule de chevreuil est coupée en morceaux de la longueur d'un doigt et de la largeur de 2 doigts 1/2 environ (on scie les os) ; on saupoudre de sel et on fait rôtir au beurre en retournant souvent les morceaux ; on ajoute un oignon haché fin, six grains de poivre, deux clous de girofle, une feuille de laurier, et assez d'eau pour que la viande en soit entièrement recouverte, puis on la laisse cuire lentement jusqu'à ce qu'elle soit bien à point (2 à 3 heures).

On la range alors dans les verres, on l'arrose de la sauce qu'on aura passée au tamis de crin. Stérilisation : 60 minutes à 100 degrés.

Au moment de servir, on lie la sauce en la faisant cuire avec un peu de farine délayée dans de l'eau.

RÔTI DE BŒUF A LA VINAIGRETTE

Mettez un beau morceau de bœuf (soit 3 livres) dans du vinaigre pas trop fort, de préférence du vinaigre de vin qu'on prépare soi-même, ajoutez des tranches de citron, une feuille de laurier, un oignon piqué de deux clous de girofle et quelques grains de poivre ; laissez mariner pendant 6 à 8 jours en ayant soin de retourner la viande tous les jours.

On retire la viande, on l'essuie, on la larde, on la frotte avec du sel et on la fait rôtir. Quand elle est bien roussie de tous les côtés, on y ajoute du bouillon en quantité suffisante pour la recouvrir à moitié et on laisse cuire lentement au four, en ayant soin d'arroser fréquemment.

On place le rôti dans les verres alors qu'il est encore chaud, on l'arrose de la sauce et on le stérilise à 100 degrés pendant une heure.

Au moment de servir, on réchauffe la viande pendant un quart d'heure environ, on lie la sauce et on la relève avec un peu de Madère.

LANGUE A LA SAUCE

La langue de bœuf exige une cuisson de plusieurs heures. Lorsqu'elle est cuite à point on la coupe en tranches après avoir enlevé la peau, on

les range dans le verre et on arrose avec le bouillon. On stérilise pendant une heure.

PATÉS DE VIANDE. — OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES

Les pâtés chauds ou froids constituent des plats recherchés, très nutritifs ; ils ne devraient manquer dans aucun ménage.

Avant la création des appareils de stérilisation de Weck-Lepage, les ménagères n'avaient d'autre ressource que de préparer les pâtés au bain-marie, travail compliqué qui exigeait des préparatifs de toutes sortes.

Il fallait avant tout se procurer un récipient fermant bien, rendre la fermeture hermétique par un lutage à la farine et au blanc d'œuf. Ces précautions permettaient de conserver le pâté pendant un certain temps si l'on avait soin de le ranger dans un local bien sec. Sinon, l'humidité pénétrait bientôt à travers la couche de farine et le pâté se détériorait.

Ces difficultés étaient de nature à rebuter les maîtresses de maison, le pâté devenait un objet de luxe, et ce n'est que rarement qu'on affrontait les difficultés qui s'opposaient à sa préparation. Avec les appareils Weck-Lepage, on peut accomplir en un tour de main ce qui auparavant exigeait de longs préparatifs et d'infinies précautions.

Le verre à viande a permis de résoudre une autre question que se posent souvent nos ménagères. Comment utiliser tels restes de viande autrement qu'en les accommodant en boulettes? En préparant des pâtés bons et appétissants, répondrons-nous.

Les pâtés de viande ne doivent pas avoir le goût fade ; il faut donc autant que possible renforcer la saveur de la viande bouillie et améliorer sa valeur nutritive par le mélange de viande rôtie.

Une autre condition, c'est que les pâtés doivent être tendres, légers, sans cependant manquer de consistance ; ils ne doivent être ni trop secs ni trop gras. Pour satisfaire à toutes ces exigences, le mieux est de se conformer à des recettes qui ont fait leurs preuves.

Les pâtés peuvent se préparer de bien des manières ; on peut préparer le simple pâté de viande qui figure à la table de famille, et le pâté extra-fin pour le dîner de cérémonie. On peut aisément emporter le pâté de viande ou de gibier pour servir aux pique-niques et aux déjeûners de chasse ; sous ce rapport les pâtés jouissent d'une grande vogue.

Nous allons maintenant donner quelques recettes typiques pour la préparation des pâtés.

PATÉ SIMPLE

Prenez une livre de hachis (des restes de rôti de mouton), une livre de viande de porc fraîche et hachée, deux œufs, un oignon, 120 grammes de graisse de rôti, cinq cuillerées de cidre, trois cuillerées de sauce, 10 gouttes de Maggi et des épices.

La graisse est fouettée, puis mélangée avec les œufs, du sel, du poivre, une pincée de girofle, l'oignon haché et la sauce ; on pétrit soigneusement le tout avec les viandes. D'autre part, on mélange dans une tasse les cinq cuillerées de cidre avec les 10 gouttes de Maggi et on ajoute cette préparation à la pâte qu'on met alors immédiatement en verres à stériliser, préalablement enduits de graisse. La durée de la stérilisation est de 1 heure.

Comme les pâtés de viande s'échauffent lentement, même placés sur un bon feu, il leur faut une demi-heure avant qu'ils ne cuisent ; la durée de préparation dépasse donc 1 heure 1/2.

Ce pâté peut être servi fraîchement cuit, froid ou réchauffé. Le pâté chaud peut être accompagné de n'importe quel légume ; on peut encore le servir à la sauce piquante, ou avec la sauce du rôti auquel on ajoute le jus produit par la cuisson du pâté. Le pâté froid peut être accompagné d'une

sauce à la moutarde ou d'une sauce verte (ravigote).

Tous les restes de viande peuvent être utilisés de la manière que nous venons d'indiquer. Quand on emploie de la viande de veau, on y ajoute un peu de persil haché.

PATÉ DE LIÈVRE FROID

Viande de lièvre hachée et farce. On mélange 60 grammes de beurre fouetté en écume, un œuf, du sel, du poivre, des girofles, de l'oignon haché, une livre de viande de porc fraîche, hachée, et un petit pain que l'on a fait étuver dans la sauce du lièvre. On y ajoute 5 cuillerées de vin rouge ou blanc et 6 gouttes de Maggi.

Les restes du rôti de lièvre sont finement hachés et assaisonnés de poivre et de sel. On place par couches superposées du lièvre haché et de la farce dans les verres préalablement enduits de graisse. La première et la dernière couche seront des couches de farce. Durée de la cuisson : 1 heure. On sert ce pâté avec une sauce à la moutarde, dans laquelle on incorpore quelques cuillerées de gelée de groseilles.

PATÉ DE CHEVREUIL

On le prépare de la même manière que ci-dessus.

PATÉ ALLEMAND (froid)

Prendre 750 grammes de foie, 375 grammes de viande de porc fraîche, 185 grammes de lard frais, 3 œufs, 1 petit pain 1/2, 150 grammes de beurre, 1 bon verre de vin blanc, des épices et du Maggi.

On bat le beurre en écume, on y ajoute les œufs, un oignon haché, du poivre et des clous de girofle. On fait passer deux fois par le hachoir le foie, la viande de porc, le lard et les petits pains trempés (mais exprimés), on triture et mélange bien le tout. On y ajoute ensuite le vin et le Maggi, on met en verres préalablement graissés et on fait cuire dans l'appareil pendant une heure.

La quantité indiquée pour le pâté remplit deux grands verres coniques (n° 6 c) ou plusieurs verres plus petits. Ce pâté est très fin et se rapproche beaucoup du pâté de foie gras. On le sert avec du beurre frais.

PATÉ DE FOIE GRAS

On emploie un grand foie d'oie, des truffes et de la farce.

Le foie est mis à tremper pendant 15 minutes dans du lait frais, puis séché, débarrassé de la peau et des tendons, coupé en beaux morceaux qu'on saupoudre de sel et qu'on garnit de mor-

ceaux de truffe. D'autre part, on mélange du beurre battu en écume (50 grammes) avec un œuf, du sel, du poivre, de l'oignon râpé, des truffes hachées, un petit pain trempé et ramolli, 250 grammes de viande de porc hachée et les abats du foie qu'on a passés au tamis ; on complète par une addition de trois cuillerées de vin blanc.

On place ensuite le pâté et la farce dans un verre conique préalablement graissé de beurre frais ; la farce occupera le fond du verre, les bords et la partie supérieure, tandis que le foie occupera le milieu. On recouvre de beurre divisé en petits morceaux et on donne une heure de cuisson dans l'appareil.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES SUR LA FABRICATION DES PATÉS

On ne doit jamais se servir, pour la confection des pâtés, de chair à saucisses déjà épicée (contenant de la farine) ; on prendra toujours du hachis de porc qu'on peut épicer soi-même selon son goût. Les épices, d'ailleurs, doivent être employés avec discrétion, de manière qu'aucune d'elles ne prédomine ; ceci s'applique surtout au girofle et à l'oignon. L'oignon doit être râpé ; on ne doit pas trouver de morceaux d'oignon dans un pâté. On

peut relever le goût des pâtés ordinaires en y ajoutant du Saya et de la sauce anglaise. On obtiendra des pâtés de goûts différents suivant la nature des ingrédients qu'on y ajoute.

En tous cas, l'addition du vin n'est pas indispensable ; mais on n'omettra jamais d'ajouter aux pâtés un peu de Maggi, car ce condiment donne une saveur agréable et forte même à la viande fade ou trop cuite. A défaut de vin on peut ajouter quelques cuillerées de sauce ou de bouillon afin que le pâté ne soit pas trop sec. Le lait nuit à la consistance des pâtés ; les œufs et les petits pains, au contraire, produisent un excellent effet tout en contribuant à augmenter la valeur nutritive des pâtés.

Les pâtés de foie, ainsi que le pâté allemand, doivent être bien salés, sinon le foie additionné de vin possède une saveur douçatre.

La durée de la cuisson que nous indiquons dans nos recettes est pour les grands pâtés ; pour les petits pâtés cette durée n'est que de 45 minutes (comptées à partir du moment où l'eau de l'appareil commence à bouillir, c'est-à-dire où elle est à 100 degrés).

La préparation des pâtés réussit toujours bien avec les verres que nous avons décrits dans le cours de cet ouvrage. Au moment de les consommer, il suffit de détacher légèrement au couteau

et de renverser le bocal pour recevoir le pâté sur un plat.

Les pâtés de viande, étant très substantiels et très nourrissants, il est à recommander de ne pas les faire trop gros. La moitié du pâté de lièvre dont nous avons donné plus haut le mode de préparation, peut suffire (servi avec gelée) pour une douzaine de personnes.

En terminant ce sujet, mentionnons encore une autre manière de dresser les pâtés. Pour donner une belle apparence à un pâté de viande ou de gibier, on le découpe en tranches, on place celles-ci dans des terrines profondes et on les recouvre de gelée de viande de teinte brune. On fait ensuite fondre cette gelée, puis on la laisse refroidir. Versée chaude sur le pâté, elle se mélangerait à la graisse et deviendrait trouble. Retirées avec précaution et garnies avec goût, ces tranches forment un plat très avenant.

On ne dresse jamais les pâtes avec la graisse qui les entoure ; cette graisse doit être enlevée avec précaution.

FOIE D'OIE

On prépare les foies d'oie de la manière suivante :

On enlève le fiel, on lave les foies dans un peu d'eau, puis on les essuie. Entre temps on aura

chauffé de la graisse d'oie (ou du beurre à défaut de graisse) dans un poëlon à couvercle ; on y met le foie, on saupoudre le côté supérieur d'un peu de sel, on couvre immédiatement et laisse étuver *lentement*, à feu très doux (recommandation importante), en ayant soin de le retourner souvent. Si on le faisait cuire sur un feu trop vif, il prendrait une couleur trop foncée, deviendrait dur à la surface, tandis qu'à l'intérieur il ne serait pas assez cuit ; il s'en suit qu'après la stérilisation il serait dur et sec.

Un foie de grosseur moyenne doit cuire, lentement comme nous venons de l'indiquer, pendant 10 a 15 minutes environ. Après 7-8 minutes de cuisson, on le pique à la lardoire : il est à point lorsque le jus qui en sort ne contient plus de sang. On le place dans un verre bien préparé, on le couvre de la graisse qui se trouve dans le poëlon et on fait stériliser le verre pendant 20 minutes environ.

Comme un verre peut contenir plusieurs foies, on a tout intérêt à faire cuire ensemble deux foies ou même davantage, qu'on fera stériliser en même temps. Cependant, l'expérience a montré que des foies, qui ont été stérilisés à nouveau après ouverture du flacon pour prélèvement, n'avaient rien perdu de leurs qualités. Quand on stérilise un verre dans ces conditions, après l'avoir ouvert,

la durée de la stérilisation n'est que de 20 à 25 minutes à 100 degrés.

Les foies peuvent être servis de différentes manières : on peut préparer de la gelée au madère, lui donner la forme d'une couronne et placer sur le dessus du foie des truffes, des œufs durs, des pistaches, tandis que l'intérieur de l'anneau sera garni de perdreaux, de rôti de lièvre, de chevreuil, de sanglier ou de foie d'oie. Cet anneau de gelée est non-seulement de belle apparence, mais il est très apprécié des gourmets.

Une autre manière de servir le foie est la suivante : au sortir du verre on pique dans le foie des morceaux de truffe et on le réchauffe ; on tapisse de feuilles d'étain de belles tranches de pain et l'on sert avec une sauce aux truffes.

Les petits pâtés à la financière sont exquis et de préparation facile. On retire du verre le foie qu'on réduit en purée et on le mélange avec des truffes coupées en dés, un peu de sauce madère épaissie et un petit morceau de beurre frais ; on remplit des petits pâtés de ce mélange et on réchauffe au four.

CHAPITRE V

Conserves de poissons

Si, en général, tous les aliments destinés à la conservation doivent être parfaitement sains et dans un état de fraîcheur irréprochable, il doit en être ainsi à plus forte raison des poissons qui sont exposés à se détériorer très rapidement. On ne choisira donc pour les mettre en conserves que des produits de première fraîcheur.

TRUITES

On place dans les verres les poissons crus avec de l'eau (le cas échéant avec l'eau qui a déjà servi à cuire d'autres truites et refroidie), soit trois parties d'eau, une partie de vinaigre de vin, de l'oignon, une feuille de laurier, du sel et du poivre. Stérilisation : trente minutes à 95 degrés.

CABILLAUD ET AIGLEFIN

Le poisson est coupé en tranches épaisses et mis avec l'eau salée dans les verres. On stérilise

pendant quarante minutes à 100 degrés. On éliminera autant que possible les grosses arêtes dorsales.

Au moment de servir, on réchauffe le verre au bain-marie, on retire le poisson du liquide et on le sert avec du beurre fondu, de la moutarde et du persil haché.

SOLE AU VIN BLANC

Après avoir enlevé la peau du poisson, on le place dans un verre avec la sauce suivante : on délaie deux cuillerées à bouche de farine dans du beurre fondu, on y ajoute un quart de litre de bouillon et un quart de litre de vin blanc, un oignon haché fin, une feuille de laurier, un peu de noix muscade, du poivre, du sel, un clou de girofle ; on fait bouillir le tout vingt-cinq minutes, puis on le passe au tamis.

Le verre est soumis ensuite à la stérilisation à 100 degrés pendant quarante minutes.

ANGUILLES MARINÉES

On ôte la peau de l'anguille, on la lave et la sale, puis on la place dans la marinade suivante : de l'eau, du sel et du vinaigre à volonté (ne pas employer du vinaigre trop fort), de l'oignon, du poivre, un clou de girofle, un peu de citron, des

feuilles de laurier et quelques carottes si l'on veut ; on fait cuire cette marinade jusqu'à ce que l'oignon soit ramolli et que le liquide n'ait plus le goût aqueux. On passe la marinade au tamis, puis on la verse sur l'anguille qu'on aura placée dans le verre après l'avoir lavée encore une fois. On ferme le verre et on le stérilise pendant vingt minutes environ, à 100 degrés.

L'anguille ainsi préparée se conserve très longtemps ; de plus, elle est de digestion facile, car la marinade lui enlève une partie de sa graisse. Elle ne perdra pourtant rien de sa saveur ni de son apparence, même si l'on ouvre le verre à plusieurs reprises ; mais, dans ce cas, il faudra le stériliser chaque fois à nouveau pendant huit à dix minutes au plus, pour ne pas trop le ramollir par les cuissons réitérées.

Servie avec des tartines de beurre, l'anguille préparée de cette manière a un goût délicieux.

ANGUILLES EN GELÉE

On choisit une belle et grosse anguille ; on la frotte avec du sel, on la vide et la coupe en gros morceaux, et on l'arrose de vinaigre chaud.

D'autre part, on met sur le feu de l'eau à laquelle on ajoute : un peu de vinaigre, du sel, une feuille de laurier, deux tranches de citron, le jus d'un

citron, du poivre en boules, six clous de girofle (sans les têtes), deux échalotes, un verre de vin blanc et un morceau de beurre frais ; on fait cuire le tout pendant quinze minutes. Puis on y met l'anguille et on fait cuire lentement pendant douze à quinze minutes. On retire ensuite les tranches d'anguilles et on passe l'eau de la cuisson au tamis ; on laisse refroidir cette eau à part ainsi que l'anguille.

On dégraisse le bouillon, et on y fait cuire deux pieds de veau jusqu'à ce que la chair se détache des os ; on le clarifie, on le laisse refroidir, puis on le verse sur l'anguille qu'on aura placée dans les verres. Stérilisation : quinze minutes à 100 degrés. On peut aussi stériliser l'anguille dans l'eau de la première cuisson.

Avant de servir, on la réchauffera dans le verre et on l'accommodera à la sauce suivante : une cuillerée à bouche de farine, un peu de fleur de muscade, un verre d'eau de la cuisson ou simplement d'eau pure, sont liés avec des jaunes d'œufs. On met sur le feu en agitant jusqu'à épaississement, puis on y ajoute un morceau de beurre frais, du sel, des câpres et une cuillerée à café de vinaigre.

On peut encore préparer une sauce de la manière que voici : mélanger ensemble et battre jusqu'à épaississement de la mayonnaise bouillie,

que les estomacs délicats supportent très bien, quatre cuillerées à bouche d'huile d'olive vierge, quatre cuillerées de vinaigre, quatre cuillerées d'eau ou de court bouillon. On y ajoute une cuillerée à café de moutarde, du sel et des câpres.

Ces deux sauces sont excellentes.

Le saumon peut être apprêté de la même manière, avec cette différence qu'on ne l'arrose pas de vinaigre chaud. On le place immédiatement dans de l'eau froide additionnée des mêmes épices, et on donne deux bouillons. On laisse refroidir séparément l'eau et le poisson, comme pour l'anguille. Pour le reste, on se conformera à ce qui a été dit ci-dessus.

SALADE DE HARENGS

Voici un moyen très simple d'avoir toujours sous la main un plat agréable en hiver, surtout pour les cas où la ménagère est prise au dépourvu.

On fait dessaler trois harengs dans de l'eau claire pendant douze heures et même plus longtemps si c'est nécessaire, en ayant soin de renouveler l'eau plusieurs fois. On enlève la peau et les arêtes des harengs, on les nettoie et les coupe en morceaux très petits.

On découpe en même temps 500 grammes de rôti de veau froid et 250 grammes de jambon. On

ajoute des pommes de terre, en quantité plus ou moins grande suivant les goûts ; les pommes de terre sont cuites, épluchées, refroidies et coupées en petits morceaux.

On fait cuire un céleri de grosseur moyenne et on le découpe aussi. Enfin, on hache quinze noix qui donneront au plat une saveur agréable et forte, 6 pommes aigres, deux gros cornichons, plusieurs oignons et deux œufs durs. On saupoudre de sel, de poivre et de sucre et on mélange bien le tout.

On délaie les laitances des harengs avec du vinaigre, on ajoute quelques cuillerées de crème, une cuillerée de moutarde, deux cuillerées de graisse fondue d'oie, à l'occasion les restes de sauces de rôti, et quelques cuillerées de bon bouillon.

Après le mélange, la salade doit être bien liée, mais tous les petits morceaux doivent rester entiers.

Le lendemain, on remplit les verres et les stérilise pendant quarante minutes à 100 degrés. La salade se conserve à un état de fraîcheur irréprochable pendant de longs mois. Quand on ouvre un verre, on y ajoute une mayonnaise avec trois jaunes d'œufs et trois cuillerées à bouche d'huile, on y ajoute un peu de vinaigre, du persil haché,

quelques cuillerées de bouillon. Pour servir on pare le plat suivant son goût.

Observation. — Ne jamais omettre les noix ni le bouillon, car ils donnent un goût excellent à la salade. Quand aux autres ingrédients, ils ne sont pas tous indispensables et on peut omettre l'un ou l'autre sans inconvénient.

CARPES A LA SAUCE POLONAISE

Après avoir sacrifié et écaillé les carpes, on les vides en ayant soin de recueillir le sang que l'on mélange avec un peu de vinaigre. On découpe le poisson, on le frotte avec du sel et on l'abandonne ainsi à lui-même pendant deux heures. Pour faciliter la manipulation, certaines personnes lient ensemble les morceaux avec du fil blanc.

On met dans une casserole des oignons en tranches, des tranches de citron égrenées, des racines de persil coupées en long, quelques boules de condiment anglais, deux croutes de pain, et on ajoute de l'eau et de la bière brune [1], moitié de chaque ; on fait bouillir le tout pendant vingt minutes.

On ajoute alors dans la casserole les morceaux

1. A défaut de bière brune, on prendra de l'eau un peu sucrée.

de carpe et le sang. Si le poisson n'est pas très gras, on y met un peu de beurre.

La carpe doit être entièrement recouverte de liquide ; on fait cuire à casserole couverte jusqu'à ce que le poisson soit à point. Ensuite on le retire et le dresse sur un plat.

Comme la sauce doit être un peu aigrelette, on la lie avec un peu de pain d'épice, on ajoute un verre de vin rouge et on lui donne encore un bouillon.

On range les morceaux de poisson (moins les têtes) dans des verres, on recouvre entièrement de la sauce et l'on stérilise pendant vingt-cinq minutes à 100 degrés.

Ce plat peut être servi froid ou chaud. Il conserve son goût et sa saveur pendant plusieurs mois.

CONSERVES DE CRUSTACÉS

On a souvent constaté que les conserves de crustacés se détériorent malgré tous les soins apportés à leur fabrication ; elles sont le siège d'une décomposition chimique dont, malgré toutes les recherches des savants, on n'a pu encore préciser la nature ni découvrir les causes. En présence des nombreux cas d'empoisonnement auxquels donne lieu la consommation des crusta-

cés, il est prudent, à notre avis, de ne pas les mettre en conserve.

OBSERVATIONS PRATIQUES SUR L'EMPLOI DES CONSERVES

Faut-il de nouveau stériliser un verre que l'on a entamé ou qui s'est ouvert pour une cause quelconque ?

Cela dépend de l'état dans lequel se trouve le contenu du verre.

1° Il vaut mieux refermer et stériliser de nouveau le verre qui, après une première stérilisation n'était pas hermétiquement fermé quand on l'a retiré de l'appareil, et dont le contenu a encore conservé toute sa fraîcheur. Mais, il est bon de rechercher la cause pour laquelle le verre s'est ouvert. Cet accident peut provenir de ce que le couvercle ne couvrait pas bien la rondelle de caoutchouc, ou bien de ce que le bord du verre ou du couvercle est endommagé. Dans ce cas, il faut remplacer la pièce défectueuse par une pièce neuve

2° Si le verre s'est ouvert quelque temps après la stérilisation, soit au bout de quelques jours, de quelques semaines ou même de quelques mois, il est présumable que la cuisson a été défectueuse. Dans ce cas, il faut examiner le contenu du verre afin de s'assurer s'il est encore frais et pas trop

mou. S'il en est ainsi on stérilise de nouveau, ou bien on utilise immédiatement le contenu.

3° Quand on ouvre un verre pour entamer son contenu, on peut stériliser de nouveau ce verre pour en conserver le restant.

On procède à cette nouvelle stérilisation en mettant le verre dans l'appareil, ou en se servant des anses et des corbeilles de sûreté. On stérilise à 80 ou 100 degrés, suivant la nature du contenu, et pendant vingt minutes. Pour cette opération, on peut stériliser ensemble des verres de hauteur et de largeur différentes, car ils n'exigent qu'une cuisson de courte durée.

LE VERRE OUVERT

La prudence exige qu'on examine les conserves tout aussi bien que les aliments servis frais. Cet examen est d'ailleurs facile, car l'altération des conserves se manifeste par leur goût, leur odeur et même la seule apparence.

Mais hâtons-nous de le dire, les cas de corruption sont rares. Quand une conserve se corrompt, la décomposition se manifeste par certains signes: il s'y forme des bulles d'air, les gelées s'y liquéfient, les viandes prennent une couleur rouge ; dans la plupart des cas les verres s'ouvrent spontanément et l'on devra y faire attention.

Les aliments conservés dont le goût n'est pas pur ou dont l'odeur est suspecte doivent être rejetés. Les aliments conservés doivent avoir le même goût que les aliments sains et frais. Si, en ouvrant les verres, on constate que les aliments sont en bon état, on n'est pas tenu de consommer en une seule fois tout le contenu ; mais on peut refermer le verre, le stériliser de nouveau comme nous l'avons dit plus haut, et le réserver pour plus tard. On peut aussi le conserver en fermant simplement le verre avec la rondelle et le couvercle, et en le plaçant dans un endroit frais ; il se conserve alors pendant six jours en hiver et deux ou trois jours en été. Inutile de faire observer qu'il vaut mieux d'utiliser immédiatement le contenu en entier.

L'EXPÉDITION DES VERRES REMPLIS

On peut avoir besoin d'expédier les verres par chemin de fer, pour une cause ou une autre. Voici le mode d'emballage qui leur convient :

D'abord on enveloppe soigneusement les verres à expédier dans de vieux journaux. Au fond d'une forte caisse on met une bonne couche de fibres de bois et on y pose les verres bien droits. On remplit entièrement de fibres tous les intervalles compris entre les verres et le bois de

la caisse. On se servira du manche d'un marteau ou d'une forte cuiller de bois pour remplir de fibres tous les interstices afin que les verres soient bien serrés et ne puissent être secoués en aucune façon. Au-dessus des verres on place également une couche de fibres assez épaisse pour remplir tout l'espace supérieur, de manière qu'on doive abaisser de force le couvercle sur la caisse pour le clouer.

On choisit des caisses qui peuvent contenir chacune une douzaine de verres. Si les verres ont chacun une capacité de deux litres, on en mettra moins. Si ce sont des verres peu élevés, on peut en superposer deux rangées, en ayant soin de mettre entre elles une bonne couche de fibres. Sur les côtés de la caisse on place l'inscription : *Fragile, verre*, et sur le couvercle *haut*, ne pas renverser.

CHAPITRE VI

Confitures et gelées de fruits

OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES

La préparation des confitures et des gelées de fruits n'est pas très compliquée ; pour les réussir, il suffit d'avoir un peu de goût, d'apporter un esprit judicieux dans le choix des fruits et surtout une grande propreté dans les diverses opérations, toutes conditions que nos excellentes ménagères réunissent au plus haut degré.

Aussi bien, nous n'avons pas la prétention de leur enseigner l'art de faire les confitures. Nous nous bornerons à formuler quelques observations générales sur la cuisson des confitures, ce qui nous fournira l'occasion d'indiquer certains moyens inédits pour bien réussir ces produits dans certains cas particuliers.

Comme on le verra plus loin, les recettes prescrivent invariablement tant de sucre pour tant de fruits, à faire bouillir tant de temps. Mais, il faut remarquer que la durée de la cuisson et de la concentration du suc des fruits avec le sucre est sub-

ordonnée à l'activité du chauffage et à la forme de la bassine. Dans une bassine très large, la cuisson sera plus active et d'une durée beaucoup moindre pour une même quantité de confitures que dans une bassine de même contenance, mais plus profonde et d'un diamètre plus petit.

On se servira autant que possible de bassines larges et peu profondes ; moins les fruits restent sur le feu, plus ils conserveront de fraîcheur et de parfum.

Nos lectrices auront sans doute fait la remarque que dans certaines années humides, les confitures réussissent mal et ne se conservent pas ; tantôt elles moisissent, tantôt elles fermentent, tantôt le sucre se sépare et se cristallise à la surface du pot sous la rondelle en papier ; ces accidents sont dûs le plus souvent aux mauvaises conditions atmosphériques dans lesquelles ont végété les fruits. Dans les étés humides, les fruits sont mal équilibrés, c'est-à-dire que les quantités d'eau, d'acide et de sucre ne s'y trouvent pas en proportions normales. Le mieux à faire dans ces cas est de prolonger la cuisson plus longtemps afin d'évaporer l'eau en excès et de concentrer davantage la confiture.

Un autre moyen, d'une application facile, consiste à ajouter au sucre au moment de la fonte 10 grammes d'acide citrique cristallisé par kilogram-

me de sucre. Ce moyen a surtout pour but d'empêcher la cristallisation du sucre dans les confitures; certains fruits en effet, ne contiennent pas une proportion suffisante d'acide naturel ; il s'ensuit que le sucre, n'étant pas suffisamment interverti par la cuisson, se précipite avec le temps et se cristallise, ce qui est très disgrâcieux. L'acide citrique, qui est de même nature que l'acide naturel de la plupart des fruits, est excellent pour la santé, et produit le meilleur effet sur le goût des confitures, tout en empêchant le sucre de cristalliser. On devrait toujour l'employer pour les confitures de cerises, de prunes, de fraises, framboises, qui ne contiennent que très peu d'acides.

Les fruits les plus sucrés sont les prunes, les poires et les pêches. Dans les années chaudes et sèches, comme l'a été l'année 1906, on peut réduire sensiblement la proportion de sucre dans la confiture de ces fruits sans aucun inconvénient pour leur conservation.

Un autre détail, généralement peu connu des ménagères, consiste dans l'emploi de la gelée de pommes dans les confitures. Pour donner de la consistance à une confiture sans être obligé de prolonger longtemps la cuisson, au lieu de préparer le sirop de sucre avec de l'eau et du sucre, on le prépare avec du sucre et du jus de pommes.

A cet effet, les pommes sont pelées, débarras-

sées du cœur et des pépins, puis cuites dans de l'eau bouillante. On les met ensuite dans un sac et on extrait le jus par pression. C'est avec ce jus qu'on prépare le sirop sucré. Ce sont les principes pectiques de la pomme qui donnent de la consistance par le refroidissement.

Quand au pressin, il peut servir à faire de la marmelade de pommes.

Pour les confitures nous conseillons d'employer le sucre cristallisé en grains, exempt de bleu, de faire cuire le mélange de sucre et de fruits à gros bouillons, d'agiter constamment avec une spatule en bois ou en cuivre pour favoriser l'évaporation rapide de l'eau des fruits, de cuire jusqu'à la nappe, c'est-à-dire jusqu'au moment où, quand on retire la spatule, le sirop en tombant se réunisse en nappe au bord de l'instrument, ce qui indique que la cuisson est au point voulu.

A ce moment il convient de retirer la bassine du feu et de mettre la confiture en flacons aussi vivement que possible.

Les flacons, une fois refroidis sont lavés et essuyés proprement.

Beaucoup de ménagères attendent quelques jours avant de couvrir leurs confitures, pour « leur laisser jeter leur feu ». Deux au trois jours suffisent ; mais, pendant ce temps les confitures doivent rester à l'abri de la poussière, des mouches

et de l'humidité. On découpe des rondelles en papier blanc qu'on trempe dans du rhum ou du cognac et on les place à même sur la surface de la confiture dans les pots. On recouvre ensuite ceux-ci de papier qu'on rabat sur les bords et qu'on fixe sous la bague avec de la ficelle ou des petits caoutchoucs.

Les flacons doivent être conservés en un endroit sec et aéré. La ménagère vigilante les visitera de temps en temps. Si la confiture accusait une tendance à moisir, ce qu'on remarque aisément, il suffirait le plus souvent de remplacer les rondelles de papier par des rondelles neuves qu'on trempe dans de bonne eau-de-vie au fur et à mesure qu'on les places sur les pots.

Pour empêcher les verres de casser quand on y verse la confiture chaude, il suffit de les placer dans un récipient contenant de l'eau-froide de manière que les flacons trempent dans l'eau jusqu'à une hauteur de 3 centimètres.

PRÉPARATION DU SIROP DE SUCRE

Comme les ménagères ont souvent besoin de sirop de sucre soit pour sucrer les fruits à l'eau-de-vie, soit pour préparer les sirops de fruits, nous allons indiquer brièvement sa préparation.

Le sucre contient toujours un peu d'impuretés

qu'il faut en éliminer. C'est le but qu'on se propose par la clarification. On procède comme suit. Pour clarifier 2 kilogrammes de sucre on prend un litre d'eau dans laquelle on jette un blanc d'œuf. On fait mousser ce blanc. Puis on verse dans la casserole deux tiers de cette eau blanche, on ajoute le sucre et on place sur le feu. On remue alors avec l'écumoire ; lorsque le mélange commence à bouillir, on ajoute un peu de l'eau réservée, l'écume se forme, on l'enlève ; on remet de l'eau, on écume encore, jusqu'à ce qu'on s'aperçoive que le mélange est clair. On n'a plus qu'à faire réduire un instant et à passer ensuite au tamis ou au travers d'une serviette mouillée.

On reconnaît que le sucre est au cassé quand, trempant un petit bâton dans le sucre et plongeant ce bâton dans l'eau fraîche, on peut, avec les doigt, en détacher le sucre qui y adhère, rouler ce sucre entre le pouce et l'index pour former une petite boule qu'on placera sous la dent: le sucre casse en s'attachant à la dent, on a réalisé le petit cassé. Si le sucre casse sans s'attacher à la dent, c'est le grand cassé.

On trouve dans le commerce un instrument très simple et bon marché qui indique les différents degrés de cuisson du sucre. Cet instrument est le pèse sirops de Baumé. Quand l'instrument s'enfonce sans le sirop jusqu'à 32 degrés, cela indique

que ce dernier est arrivé à son plus haut degré de concentration et que si l'on continuait à le faire bouillir on obtiendrait du caramel.

NOUVEAU MODE DE CONSERVATION DES CONFITURES.

Les observations qui précèdent s'appliquent aux confitures préparées d'après l'ancienne méthode classique, qui consiste à faire cuire les fruits avec du sucre ou du sirop de sucre, à arrêter la cuisson lorsque l'évaporation atteint le point voulu, à mettre en pots qu'on recouvre de papier au bout de 2 3 jours.

Le nouveau mode de conservation des confitures consiste à les mettre en bocaux étroits, à les stériliser pendant 20 minutes à 100 degrés dans l'appareil (fig. 1 et 2). Ainsi traitées, les confitures se conservent indéfiniment. Bien mieux, on pourra diminuer de 1/2 ou même de 3/4 la proportion de sucre prescrite dans les recettes qui suivent, sans aucun inconvénient pour la conservation des confitures. On a remarqué que ces confitures conservent bien mieux l'arôme et la saveur des fruits que celles préparées d'après l'ancien procédé, dont le moindre inconvénient est d'exiger une quantité de sucre exagérée.

Recettes pour confitures

Les recettes qui suivent sont empruntées pour la plupart aux comptes rendus des concours de confitures organisés en 1904 à Laon et à Douai par le syndicat des fabricants de sucre, et à Paris en 1905 par l'Administration du *Petit Journal*. Les produits préparés d'après ces recettes ont été particulièrement remarqués par les Jurys de dégustation et ont été l'objet de récompenses diverses.

Il résulte des observations que nous venons de faire que ces recettes ne constituent pas des prescriptions immuables, mais qu'elles doivent être modifiées suivant la qualité des fruits et suivant les conditions atmosphériques dans lesquelles ils ont végeté et mûri. Elles n'en renferment pas moins des renseignements pratiques d'une grande valeur et valent mieux que toutes les théories. C'est cette considération qui nous a guidé en les reproduisant.

CONFITURES DE FRAISES

1°. — Faites cuire une livre de sucre au cassé, puis jetez dans la bassine qui le contient une livre de fraises épluchées. Laissez faire trois bouillons. Ecumez, mettez en pots tout chaud, — non

absolument bouillant, pour ne pas faire éclater les récipients. D'ailleurs, pour éviter cet accident, on ne verse d'abord qu'une cuillerée de confiture dans le verre, et très doucement.

Nous avons dit une livre de sucre et une livre de fraises, pour indiquer les proportions de fruits et de sucre qui doivent être adoptées.

Observation importante. — En conservant les confitures dans des verres étroits et les stérilisant dans l'appareil Weck-Lepage (fig. 1-2), vous pouvez les préparer beaucoup plus économiquement, en ce sens que vous pourrez diminuer la quantité de sucre de la moitié et même des 3/4, tout en assurant la parfaite conservation de la confiture et en lui maintenant beaucoup mieux le parfum naturel des fruits.

2°. — Disposez vos fraises sur de grands plats, couvrez-les d'une couche de sucre bien tamisé (par livre de fraises, employez seulement une demi-livre de sucre). Laissez en cet état pendant toute une nuit. Le jour suivant, faites un sirop avec le sucre qui reste (l'autre demi-livre par livre de fruits), et un peu de jus de groseilles ou de framboises. Ajoutez les fraises avec le jus qui s'en est échappé pendant l'attente subie et faites bouillir doucement le tout, jusqu'à consistance de gelée suffisamment, mais non excessivement épaisse. On met alors en petits pots de verre.

3°. — *Recette de Mme D., à Argenteuil.* Prendre une livre de fraises pour une livre de sucre. Jeter les fraises épluchées dans la bassine. Lorsqu'elles ont jeté leur jus, ajouter le sucre. Laisser cuire une heure et mettre en pots.

4°. — *Recette de Mlle Elisa C..., à Gourgeon.* — Choisissez de belles fraises, bien épluchées et triées. Une livre de sucre pour une livre de fraises. Laver les fraises à grande eau et les faires égoutter sur un linge. Mettez le sucre dans une bassine de cuivre, mouillez-le d'eau à raison d'un verre par livre. Faites cuire sur un feu ardent. Lorsque le sucre est cuit au *boulé*, versez les fraises. Quand le tout a cuit quelques minutes, retirez les fraises avec une écumoire. On laisse ensuite cuire le jus jusqu'à ce qu'il fasse la nappe.

A ce moment, on verse à nouveau les fraises et on laisse cuire à nouveau à grand feu pendant quelques minutes. Ecumez et mettez en pots.

Recette de Mme H..., à Condé (Meuse). — Voici la recette plus simple et plus laconique.

Faire un sirop de deux livres de sucre pour une livre de fraises. Le sirop fait, y jeter les fraises. Laisser cuire une demi-heure et mettre en pots aussitôt.

PATE DE FRAISES

La pâte de fraises est délicieuse. Le fruit doit bouillir avec le sucre clarifié jusqu'à consistance de marmelade très épaisse. On verse cette marmelade dans de petites caisses de papier ou dans des moules qu'on introduit dans un four chaud. On démoule après refroidissement et on range dans des boites de fer blanc, fermées hermétiquement et gardées dans un endroit sec.

PUNCH DE FRAISES

Dans un vase de grès, écrasez au pilon de bois deux livres de fraises. Introduisez dans une cruche de suffisante capacité. Répandez sur les fraises écrasées une bouteille de bon rhum et fermez bien la cruche. Laissez en l'état pendant trois jours, dans un endroit frais, remuant pendant trois jours votre mélange. Ensuite passez-le au tamis dans un autre récipient.

Le résidu qui se trouve au fond du premier ustensile sera pressé dans un torchon lessivé, au-dessus du jus obtenu. On n'a plus qu'à emplir de ce punch de petits flacons qu'on bouche bien et scelle à la cire. Gardez-les dans la position horizontale, en un endroit frais. Sucrez l'eau que vous mélangerez, pour l'usage, à ce bon punch.

Bien préparé, ce punch de fraises peut être conservé tout une année.

On défend parfois la fraise aux personnes atteintes d'eczéma, de rougeurs au visage. Pour combattre, le mauvais effet de ce fruit aimé, il n'y a qu'à l'arroser d'un jus de citron. Il sera meilleur encore.

CONFITURE DE GROSEILLES VERTES

Enlevez à chaque groseille sa queue et la rosette du sommet.

Pesez vos fruits, mettez-les dans une bassine (après les avoir essuyés), faites-les bouillir pendant un quart d'heure, remuant sans cesse et pressant pour empêcher qu'ils ne brûlent, et pour les aider à s'ouvrir. Pour 3 livres de fruits, ajoutez 2 liv. 1/2 de sucre, faites bouillir de nouveau, pendant trois quarts d'heure, tournant constamment la confiture. Puis mettez en pots, un peu grands cette fois.

On peut exécuter cette confiture d'une façon plus raffinée. Epluchez vos groseilles, mettez-les dans la bassine avec de l'eau (un demi-litre pour 6 litres de fruits). Faites bouillir doucement, jusqu'à ce que les groseilles éclatent et que leur jus s'écoule. Passez au tamis. Pesez la pulpe obtenue et prenez un poids égal de sucre. Mettez ce sucre

dans la bassine avec une tasse à thé d'eau par livre de sucre. Remuez pour faire dissoudre le sucre, non après. Quand le sirop a bouilli assez pour que de petits globules montent à la surface, ajoutez votre pulpe, tournant sans cesse le mélange.

Mais quand la confiture tombe en grosses gouttes de l'écumoire ou de la cuiller soulevée au-dessus de la bassine, retirez du feu et mettez en petits pots.

Observation importante. — En vous servant des bocaux étroits (fig. 5 à 9) et les soumettant à la stérilisation pendant 20 minutes à 100 degrés dans les appareils décrits fig. 1-2, vous pourrez économiser 1/2 ou les 3/4 du sucre habituellement employé. Votre confiture n'en conservera que mieux l'arôme naturel des fruits.

CONFITURE DE GROSEILLES ROUGES

Une livre de sucre par livre de groseilles. Mettez le sucre dans la bassine avec un petit verre d'eau par livre de sucre. Faire cuire jusqu'à ce que le sucre tombe de la cuiller en formant un petit filet.

Mettre les groseilles et les laisser sur le feu jusqu'à ce que l'écume couvre toute la bassine.

Verser sur un tamis de crin, où on a mis les framboises crues, un tiers de framboises, ou au moins un quart du poids des groseilles.

Cette façon de faire la gelée de groseilles est un peu plus coûteuse que celle où l'on presse le fruit pour en extraire le jus, car elle demande un peu plus de sucre, à cause du déchet de fruit. Mais elle a l'énorme avantage de conserver plus parfait l'arôme du fruit qui n'est pas pressé.

Elle est un peu plus longue à se durcir que les autres confitures, mais, au bout d'un jour ou deux, elle est *prise* et conserve une limpidité que n'a jamais la gelée de groseilles pressées.

GELÉE DE GROSEILLES

Pour réussir la gelée de groseilles, il ne faut pas choisir des fruits *trop* mûrs. Un temps humide nuit encore à la bonne confection de la gelée. Il faut récolter les groseilles par une journée sèche, la pluie leur ferait perdre de leur saveur en affaiblissant leur goût et leurs propriétés.

Il est encore nécessaire d'employer du sucre de première qualité. Le sucre de qualité inférieure est plein d'impuretés qui compromettent l'exécution de la gelée.

Une autre question importante, c'est le degré de cuisson. On fera bouillir la gelée suffisamment, pas trop. Enfin, on la versera dans des pots rincés au dernier moment dans de l'eau *très chaude*, et rapidement essuyés. On remplira ces pots, parce que la gelée baisse en refroidissant. On les

couvrira après vingt-quatre heures et on gardera en lieu sec et frais,

Prenez un tiers de groseilles blanches et deux tiers de groseilles rouges. Egrenez-les, mettez-les dans la bassine, elles y feront un bouillon qui suffit pour faire ouvrir les graines. Passez-les, en tordant dans un torchon humide (cet antique procédé vaut mieux que la presse). Pesez le jus obtenu et comptez 375 gr. de sucre par livre de ce jus. Remettez dans la bassine, faites bouillir à feu vif. Cette ébullition doit durer dix minutes. — Si vous voulez aromatiser à la framboise, c'est le moment d'ajouter le jus de ce fruit que vous avez pressé, comme tout à l'heure, dans un linge humecté (100 gr. de jus de framboises par 400 de jus de groseilles et, dans ce cas, augmentez la proportion du sucre, ou mieux, calculez ce que vous aurez de jus *en tout*, pour vous en tenir à l'indication première de 375 gr. de sucre par livre de jus de fruits). Faites bouillir encore dix minutes, écumant bien. Pour vous assurer que la cuisson est à point, versez un peu de gelée sur une assiette. Si elle se fige il est temps de retirer la bassine du feu ; de passer à la chausse et de mettre en pots (petits).

Avant de couvrir les pots de verre, on saupoudre parfois de bon sucre la surface de la gelée et on recouvre d'un rond de papier trempé dans d'excellente eau-de-vie. La meilleure fermeture

sera toujours la vessie, retenue par un caoutchouc sous les bords du pot.

GELÉE DE CASSIS

On fait assez rarement de la gelée de cassis, parce qu'elle exige encore plus de sucre que la gelée de groseilles rouges, qui en demande déjà beaucoup. Mais elle se confectionne de la même façon que cette dernière, sauf, aussi, qu'elle doit bouillir pendant trois quarts d'heure, et très vivement en dernier lieu.

GELÉE DE GROSEILLES ET DE FRAMBOISES NON CUITES

Prendre 9 livres de groseilles en grappes ;
— 2 — framboises ;
— 6 — sucre.

Laver les groseilles, les faire égoutter quelques minutes sur un tamis de crin, puis les mettre dans une bassine en cuivre et les faire cuire à petit feu pendant une demi-heure sans y ajouter d'eau ;

Mettre les 2 livres de framboises crues sur un tamis de crin reposant sur un grand vase et verser les groseilles cuites, encore bouillantes, sur les framboises ; mais il ne faut pas presser ;

Faire un sirop avec les 6 livres de sucre et un verre d'eau par livre de sucre ,

Retirer le sirop du feu quand il est cuit à faire

la nappe et le bouillon épais et y verser, pendant qu'il est encore bouillant, mais hors du feu, le jus de fruits en tournant toujours jusqu'à ce qu'on voie la gelée se prendre;

Mettre rapidement la gelée en pots.

Cette façon de terminer, sans cuire les framboises, et sans remettre l'ensemble sur le feu, dit Mme Boutroy, fait prendre la gelée plus rapidement, la rend très ferme, très parfumée, et en rend la conservation plus facile. (Mme Boutroy, concours de confitures de Laon).

GELÉE DES QUATRE FRUITS

Cette gelée se prépare avec égales quantités de fraises, de groseilles, de cerises, de framboises nettoyées, et livre pour livre de sucre cassé en morceaux. On met le tout dans une bassine et on fait bouillir à grand feu. Dix minutes de cuisson suffisent.

On peut encore préparer une gelée de groseilles sans la soumettre à la cuisson et, alors, c'est une conserve absolument délicieuse.

Mettez les groseilles épluchées dans une grande terrine de terre, écrasez-les, mais sans briser les grains qu'elles contiennent. Faites écouler le jus ainsi obtenu sur un tamis placé sur un vase de faïence ou de porcelaine. Pressez le résidu dans

un linge humide, toujours au-dessus du tamis. Pesez le jus. Déposez dans un endroit froid pendant vingt-quatre heures ou même trente heures, remuant le mélange deux ou trois fois pendant ce temps. Mettez en petits pots de terre, couvrez comme nous avons dit. Et placez en lieu sec mais froid pendant toute la saison d'été, car la chaleur pourrait faire fermenter cette gelée. Cette conserve est d'une garde hasardée ; mais quand on est dans toutes les conditions pour la réussir, elle vaut plus que les peines qu'on s'est données.

SIROP DE GROSEILLES

Prenez des groseilles mûres à point, égrenez-les écrasez-les, pressez-les fortement dans un linge blanc humide. Passez à la chausse le jus obtenu. Ajoutez de l'eau, mettez du sucre dans votre mélange et clarifiez le tout sur le feu. Employez pour cette opération des blancs d'œufs que vous battez dans la bassine même. (Se coagulant sous l'influence de la chaleur, ils emporteront toutes les impuretés). On peut substituer aux blancs d'œufs du papier (ne renfermant pas de colle) déchiré en petits morceaux. On les bat également dans la bassine à l'aide d'une cuiller de bois ou d'argent. Quand le sirop est épais, sans figer pourtant, on le retire du feu et on le filtre dans des récipients

de grès ou de faïence. On ne le met en bouteilles qu'après refroidissement. Proportions : pour quatre litres de sirop, il faut sept livres de sucre, deux litres et demi d'eau, autant de jus. L'évaporation réduit ces quantités à 4 litres. On peut employer avec les groseilles des cerises et des framboises. Alors pour 2 kilos de groseilles égrenées, il faut une livre de cerises et une demi-livre de framboises.

CONFITURE DE MURES SAUVAGES

Dans les années où ces fruits sont abondants, on peut faire d'excellentes confitures économiques avec les « mûres sauvages ».

C'est un mauvais calcul d'économiser le sucre dans cette confiture ; il faut qu'il y en ait une suffisante quantité pour qu'elles puissent se conserver. Quand on épargne le sucre, la cuisson doit être plus prolongée ; alors la confiture perd sa belle couleur, prend un goût de *cuisson* désagréable et le parfum du fruit disparaît.

Après avoir cueilli les mûres, contrairement aux autres fruits, c'est-à-dire à grande maturité, opérez comme les confitures de fraises, en ayant bien soin, toutefois, de laisser cuire 1 heure.

Cette confiture ne prendra que rarement la gelée de pomme ou même de groseilles.

Les sommités médicales la préconisent contre les maladies du larynx et de la gorge en général.

(Recette de M. le Dr Reumaux).

Autre recette. — Presser les mûres et mesurer le jus. Prendre une casserole en cuivre ou en fer émaillé, y mettre un peu d'eau en y dissoudre le sucre à raison d'une livre de sucre pour un demi-litre de jus. Quand le sucre commence à fondre, y verser le jus et mélanger. Ecumer jusqu'à ce que la confiture soit presque terminée. Ne pas cuire à trop grand feu. Il faut environ une heure de cuisson. Mettre la confiture en pots et couvrir avec un papier imprégné d'eau-de-vie. Conserver dans un endroit sec.

SIROP DE CERISES

Enlevez les queues à de belles cerises pas trop mûres. Ecrasez-les et n'y touchez plus pendant 24 heures. Passez alors au tamis, en pressant les cerises pour en obtenir le jus, puis filtrez à la chausse. Pesez le liquide clair rendu, faites fondre du sucre dans une bassine (1 livre pour 1 livre de jus). Versez le jus dans le sucre fondu, laissez jeter un seul bouillon. Ecumez, coulez votre sirop dans des récipients de grès ou de faïence, parce qu'il faudra mettre à froid dans des demi-bouteilles.

Nota. — Aucun sirop ne se conserve s'il ne pèse 31 ou 32 degrés. Un pèse-sirop est un ustensile très nécessaire, on le voit. Le sirop qui ne pèse pas 31 degrés, et mieux 32, sera remis sur le feu pour atteindre l'évaporation indispensable. s'il dépasse ce poids, on remet de l'eau pour l'amener bouillant à 32.

CONFITURE DE CERISES

Prenez de belles cerises, essuyez-les bien, enlevez-leur la queue et le noyau. Par 500 gr. de fruits, 375 gr. de sucre. Ce sucre sera clarifié, puis réduit au petit cassé. C'est le moment d'y jeter les cerises ; on les laisse bouillir pendant trois à quatre minutes, on les écume, puis retirant la bassine du feu, on verse le contenu dans un plat de grès très creux. Le lendemain, on passe le sirop au tamis, on le fait réduire, comme la veille, dans la bassine (nettoyée à nouveau), on y jette encore les cerises ; quand elles sont cuites, on les met en pots.

Autre recette. — Pour douze livres de cerises mûres à point, pesées sans queues ni noyaux, il vous faut deux livres de jus de groseilles et une livre de jus de framboises (jus préparé comme pour les confitures de ces deux derniers fruits). Mettez dans la bassine, faites bouillir à grand feu,

remuant, écumant. Après une demi-heure de cette cuisson, ajoutez 375 gr. de sucre par 500 gr. de fruits. Faites de nouveau bien bouillir pendant une demi-heure, retirez du feu, mettez en pots.

MARMELADE DE CERISES

La marmelade de cerises est une conserve économique, facile à exécuter.

On choisit de belles cerises mûres, on leur retire queue et noyau et, les jetant dans une bassine avec une petite quantité d'eau, on les fait cuire sur un feu doux, jusqu'à ce qu'elles soient réduites de moitié. On a soin, pendant cette cuisson, de remuer les cerises presque constamment, au moyen d'une spatule de bois. Dans une autre bassine, on fait cuire du sucre (375 grammes par 500 grammes de cerises pesées sans queues ni noyaux) au cassé. Dès qu'il est à ce degré, on y jette les cerises qui viennent de réduire, on remue bien le mélange à l'aide de l'écumoire, et quand de cette écumoire il se détache en nappe, c'est qu'on a obtenu la consistance voulue. On retire du feu et on met en pots.

GELÉE D'ABRICOTS

La gelée d'abricots est exquise. Prenez des abricots mûrs et très jaunes. Ouvrez-les, pour en

extraire les noyaux. Jetez-les dans l'eau fraîche, au fur et à mesure. Faites égoutter. Mettez dans une bassine emplie d'eau pure en quantité suffisante pour que les fruits y baignent bien. Faites cuire (mais n'amenez pas en marmelade) sur un feu vif. Retirez alors, répandez sur un tamis, pour faire passer le jus, mais ne pressez pas. Pesez le jus ainsi obtenu ; par livre de ce jus, il faut une livre de sucre. Mettez les deux substances dans une bassine, sur le feu. Ecumez après six bouillons. Huit à dix minutes après, la gelée tombant en nappe de l'écumoire, versez dans des pots.

PATÉ D'ABRICOTS

Avec le résidu, on peut préparer une pâte qui fournira des desserts d'hiver. Faites dessécher votre résidu sur un feu doux. Mélangez-y le double de son poids de sucre (pour 500 grammes de résidu, un kilo de sucre). Pétrissez ensemble, aplatissez au moyen d'un rouleau. Découpez en rondelles de la grosseur d'une pièce de cent sous, ou d'un verre à vin étroit, vous servant de ce verre, si vous n'avez pas d'emporte-pièce. Saupoudrez de sucre très fin, Faites sécher sur du papier blanc dans un four très doux, pendant vingt heures.

Enfermez ensuite vos rondelles dans des boîtes plates, entre deux feuilles de papier fin. Conser-

vez en lieu sec. Des boîtes en fer blanc ayant contenu des petits fours, ou des boîtes en bois, très propres, sans odeur, peuvent être utilisées pour cet usage.

CONFITURES DE PÊCHES

Prendre des pêches peu mûres. Peler la pêche, la couper en quatre quartiers. Placer dans une bassine 5 kilogr. de sucre avec un litre d'eau. Le sucre fondu, jeter un blanc d'œuf dans la bassine et bien écumer. Laisser cuire le sucre une demi-heure à petit feu ; ajouter 5 kilogr. de fruit et laisser le tout cuire une heure à petit feu. Verser ensuite dans les pots et les laisser refroidir pendant trois jours sans les couvrir. Au bout de ce temps, placer sur les pots une rondelle de papier trempée dans du cognac, et trois jours après les boucher définitivement avec du papier et ficeler. Les placer ensuite dans un local bien sec.

(Recette de Mlle Hélène Manin).

CONFITURES DE REINES-CLAUDE

Recette de Mlle H. M. à Conflans Ste Honorine, Seine-et-Oise.

Prendre une livre de sucre pour un kilogramme de reine-Claude ; enlever les noyaux. Mettre une

couche de prunes dans un grand compotier, puis une couche de sucre, et une autre couche de prunes ensuite ; continuer ainsi.

Laisser 12 heures en contact. Il se forme un sirop. Mettre le tout dans une bassine ; laisser cuire une heure environ. Le succès de cette confiture très économique réside dans un écumage parfait. Mettre en pots. Cette confiture reviendra à 22 centimes la livre.

Marmelade de quetsches (Recette de Mlle M. W., à Mirecourt (Vosges). — Ouvrir les quetsches, sans les peler, et enlever les noyaux ; peser 250 grammes de sucre par livre de fruits dénoyautés, ajouter 5 grammes de cannelle en poudre. Faire un sirop avec le sucre et un peu d'eau ; ajouter les fruits et la cannelle, faire cuire trois quart d'heure. Ecumer soigneusement mettre en pots.

GELÉE DE REINE-CLAUDE

Recette de Mlle M. H. à Paris. — Pour 1 kilogr. de prunes, prendre 1 kilog 160 de sucre et un quart de litre d'eau. Couper les prunes et enlever le noyau, Faire bouillir ces noyaux pendant dix minutes dans la quantité d'eau indiquée, puis faire un sirop avec l'eau et le sucre. En même temps que cuit le sirop, faire cuire les prunes pendant 5 minutes en les retournant, et les passer ensuite

au tamis de crin. Retirer le sirop du feu et lui incorporer la purée obtenue précédemment ; laisser cuire jusqu'à la nappe en remuant souvent. Mettre en pots.

GELÉE DE COINGS

Ne pelez pas vos coings pour donner à la conserve plus de couleur et de saveur, mais essuyez-les très soigneusement, très rudement, afin de leur enlever leur duvet. Coupez vos fruits en quartiers, enlevez leur cœur, leurs pépins. Mettez-les dans une bassine, couvrez-les d'eau et fermez la bassine au moyen d'un rond de papier. Faites bouillir jusqu'à ce que les quartiers soient devenus très tendres (mais sans s'écraser). Retirez-les à l'aide de l'écumoire jetez-les sur un tamis et laissez le jus s'écouler lentement, pendant toute une nuit.

Le lendemain matin, pressez ce qui reste des quartiers, ayant soin qu'aucune particule de pulpe ne se mêle à votre jus. Filtrez ce jus pour plus de sûreté, pesez-le, ajoutez son poids égal de sucre et faites de nouveau bouillir pendant environ dix minutes. Mettez en pots de terre. — Les coings employés doivent être très mûrs, très sains, très jaunes.

Le résidu ou marc de cette gelée s'utilise en compotes. Mais on y mélange des poires et des

pommes et on fait recuire avec 375 grammes de sucre par livre de fruits.

QUARTIERS DE COINGS[1]

Cette conserve fournit de beaux desserts.

Pelez vos coings, coupez-les en quatre, nettoyez bien l'intérieur. Mettez ces quartiers dans une bassine, bien couverts d'eau. Pour empêcher qu'ils ne nagent dans l'ustensile et ne s'y déforment en s'entre-choquant, maintenez-les par un plat de porcelaine ou de faïence, de dimensions telles qu'il puisse entrer dans la bassine.

Quand les quartiers sont devenus tendres, au moyen de l'écumoire on les dépose sur un tamis où ils s'égouttent. Puis, pour les raffermir, on les met dans de l'eau froide. Vous avez gardé la moitié de votre eau de cuisson pour y faire recuire vos quartiers avec livre de sucre pour livre de fruits, et un coing entier non pelé (destiné à donner la couleur). Ajoutez le jus d'un citron... si vous voulez. Quand les quartiers sont cuits, mettez-les avec soin dans de grands pots, les couvrant du sirop dans lequel ils ont cuit, et que vous avez épaissi en introduisant dans la bassine un nouet de mousseline contenant des pépins de coins.

1. *Petit Journal Agricole.*

PATE DE COINGS[1]

Pelez vos coings, coupez-les par quartiers, épluchez-les. Faites-les cuire avec un peu d'eau. Quand ils sont transparents, écrasez-les. Passez au tamis la pulpe obtenue, pilez-la avec un poids égal de sucre pulvérisé. Au moyen d'un petit rouleau, aplatissez cette pâte sur des plats. Quand, après quelques jours, vous la trouvez raffermie, poudrez-la de sucre, renversez-la sur des feuilles de papier d'office, poudrez aussi de sucre l'autre face, puis découpez la pâte en telles formes qu'il vous plaira. Laissez sécher dans une chambre chaude et rangez dans des boîtes de bois conservées en lieu sec.

Plus simplement, avec le marc de la gelée, dont nous faisions tout à l'heure des compotes, nous obtiendrons une pâte moins fine, mais encore excellente. Passez le résidu à travers un tamis en employant le pilon. Pesez la pulpe ainsi obtenue, doublez-la de son poids de sucre, faites recuire sur un feu très modéré. Quand la pâte est compacte, applatissez-la comme précédemment.

CRÈME DE COINGS A LA VANILLE[2]

Comme pour la gelée, essuyez rudement vos coings avec un linge grossier, dur. Râpez vos

1. *Petit Journal Agricole.*
2. *Ibid.*

fruits. Mêlez la pulpe obtenue avec de la paille de seigle coupée en tout petits morceaux. Exprimez au-dessus d'une terrine en pressant fort dans une toile plutôt claire, mais très solide. Pour un litre de jus, par exemple, prenez trois quarts de litre d'alcool de Montpellier à 90 degrés, une livre de sucre en poudre et 2 grammes et demi de vanille finement découpée. Laissez macérer pendant huit jours, en remuant le mélange chaque matin.

SIROP DE COINGS

Essuyez vos coings, coupez-les en deux, enlevez cœur et pépins. Râpez ensuite vos fruits, écrasez-les sous la presse pour en bien obtenir tout le jus, qui doit tomber dans une terrine. Mettez ce jus en lieu très frais, et n'y touchez pas pendant trois jours. Après ce temps, filtrez et ajoutez-y un sirop de sucre, composé d'une livre par kilogramme de jus.

CONFITURE DE MELON

Prenez des melons bien mûrs, ôtez les pépins, coupez vos melons en 8 ou 10 tranches, puis ôtez la peau verte, coupez les tranches en petits morceaux de la grosseur d'une noisette que vous faites bien égoutter sur une passoire ou sur un tamis, à

seule fin de faire partir le jus de melon que vous jetez ensuite.

Pesez 500 gr. de melon ainsi préparé et 500 gr. de sucre ; faites cuire ensuite le tout comme pour les autres confitures. On reconnaît que la cuisson est terminée lorsque, retirant l'écumoire et la tenant au-dessus du récipient, la confiture tient à l'écumoire et tombe en gouttes lentes. Mettez en pots, et 24 heures après couvrez d'un papier imbibé d'eau-de-vie. Bien couvrir.

Cette confiture se couvre dans la suite d'une couche cristalline, ce qui permet de la conserver pendant 2 ans.

(*Recette de Mme Vander Straten*).

Autre recette. — Choisir un melon bien mûr, enlever tout le vert, couper le reste par petits morceaux. Mettre dans une bassine avec trois quarts de livre de sucre cristallisé pour une livre de fruit. Ajouter un verre à vin de vinaigre par kilogr. de fruit, un petit morceau de vanille et faire fondre doucement, puis laisser bouillir lentement pendant une heure. Mettre en pots et boucher après que la confiture est refroidie.

(*Recette de Mlle Marie Caron*).

CONFITURE DE RHUBARBE

Prendre des côtes de rhubarbe, avant leur entière maturité, pour éviter qu'elles soient trop fibreuses. Eplucher soigneusement et couper en tranches aussi régulières que possible. Faire bouillir une quantité d'eau suffisante pour que la quantité de rhubarbe baigne à l'aise. Jeter les quartiers de rhubarbe quand l'eau est en pleine ébulition, laisser quelques minutes, puis retirer la rhubarbe et la faire égoutter sur un tamis. Préparer le sirop de la manière suivante : prendre 1 litre d'eau de la cuisson pour faire fondre le sucre cristallisé, dont le poids doit être égal à celui de l'eau et de la rhubarbe à employer, faire cuire au petit boulé et jeter la rhubarbe. Laisser frémir sur le coin du fourneau pendant 20 à 25 minutes. Laisser refroidir et mettre en pots. Couvrir 15 jours après.

(*Recette de Mme Vander Straten*).

GELÉE DE RHUBARBE

Essuyer et peler les bâtons, les couper en dés et les mettre dans la bassine de cuivre (non étamée), les couvrir d'eau ; cuire à feu doux pendant un quart d'heure environ, mettre égoutter sur un tamis ; peser le jus, y ajouter le même poids de

sucre ; faire bouillir à feu vif une vingtaine de minutes.

(*Recette de Mme Vander Straten*).

MARMELADE D'ORANGES (Dundée marmelade)

Prenez 4 oranges douces à peau fine et 2 oranges amères, 4 pintes d'eau, et quatre livres de sucre. Lavez les oranges et essuyez-les, afin que la peau soit très propre, et séchez-les dans une serviette. Prenez un couteau très bien aiguisé et coupez les oranges en lamelles *très* minces, mettant à part les pépins.

Mettez-les dans une terrine avec l'eau et le sucre et laissez le tout reposer 24 heures. Le lendemain, laissez cuire doucement une heure et demie jusqu'à ce que cela ait l'air de tourner en gelée.

Les pépins, mis à part, seront placés dans un petit sac de mousseline et devront rester pendant tout le temps de la cuisson.

(*Recette de Mme Paul Hanotte*).

CONFITURE D'ORANGES

Prendre un citron et une livre d'oranges épluchées soigneusement, les couper par tranches et les faire cuire dans l'eau durant 25 minutes, les

retirer ensuite avec une écumoire et les mettre bouillir pendant trois quarts d'heure avec une livre de sucre cristallisé. Mettre ensuite en pots et boucher après refroidissement.

(Recette de Mlle Marie Caron).

COURGE AU CITRON

Prendre 1 kil. 50 de courge nettoyée, 1 kilogr. de sucre blanc et 2 citrons.

Faire cuire la courge, préalablement découpée en petits cubes de 1 centimètre ou 2 de côté, pendant une demi-heure environ dans de l'eau bouillante légèrement salée, en évitant que les morceaux se réduisent en bouillie par une trop longue ébullition. On a eu soin, auparavant, d'enlever l'écorce jaune de 2 citrons au moyen d'une râpe à sucre, qui l'aura réduite en fines parcelles que vous aurez conservées. La partie charnue des citrons est jetée dans l'eau bouillante avec la citrouille pendant le dernier quart d'heure d'ébullition. Une fois cuite, la citrouille est mise sur un tamis où elle s'égoutte.

Le sucre blanc, d'un autre côté, jeté dans la bassine à confiture avec un verre d'eau, est fondu à petit feu. On chauffe jusqu'au moment où une goutte de sirop tombant dans un verre d'eau y reste sphérique, pour y ajouter alors la citrouille

égouttée ; on presse au-dessus les 2 citrons et l'on fait bouillir encore une demi-heure environ, la bassine restant ouverte.

Retirer alors du feu, et quand l'ébullition a cessé, ajouter l'écorce jaune des citrons en la mêlant intimement à la masse, autant que possible sans écraser les petits cubes.

CONFITURES DE CHATAIGNES (Procédé Cord)

Sur la demande que lui en a faite M. Saillard, directeur du Laboratoire du Syndicat des Fabricants de sucre, M. Cord, attaché à l'Office des renseignements au Ministère de l'Agriculture, lui a communiqué la note suivante, relative à la préparation des confitures de châtaignes. Elle mérite d'être reproduite. Ajoutons que le mode de préparation décrit est aussi de M. Cord.

Prendre des châtaignes (marrons de préférence, plus sucrés), leur enlever la première peau avec un couteau. Les faire cuire à l'eau environ une demi-heure. Enlever après cuisson la deuxième peau. Piler au mortier les châtaignes encore chaudes de façon à les réduire en une purée très fine (analogue à la purée de pommes de terre). — Faire un sirop avec 1 kilogr. de sucre et un verre d'eau ; après ébullition, délayer 1 kilogr. de pâte de châtaignes ; faire bouillir une demi-heure en

évitant de laisser la masse s'attacher au fond de la bassine, avoir soin de parfumer le sirop avec une demi-gousse de vanille (ne pas employer la vanilline ou le sucre vanillé, qui ne donne qu'un goût désagréable rappelant peu la vanille).

Verser la confiture toute chaude dans des pots en verre ou en grès.

Nota. — Cette confiture ne peut pas être conservée au delà du mois de mai, car elle moisit.

Pour la confiture à consommer de suite, employer 3/4 ou 1/2 kilogr. de sucre par 1 kilogr. de pâte de châtaignes.

Au lieu de parfumer le sirop à la vanille, on peut, cinq minutes avant le retrait du feu, le parfumer avec un petit verre de rhum par kilogr.

Manger la confiture de marron avec une crème dite à la Chantilly ou avec un gâteau dit Saint-Honoré.

CONFITURE DE TOMATES

Prendre 4 kilogr. de tomates, 3 kilogr. de sucre, une gousse de vanille, et le zeste d'un demi-citron. Choisir les tomates très charnues, les mettre dans une terrine, verser par-dessus de l'eau bouillante, les peler rapidement, les jeter au fur et à mesure dans une terrine remplie d'eau froide.

On prend ensuite les tomates, on les coupe transversalement par le milieu et on enlève toutes les graines à l'aide d'une petite cuiller. Cette opération doit être faite soigneusement et l'on plonge au fur et à mesure les tomates dans une nouvelle eau froide.

On fait fondre le sucre avec une très petite quantité d'eau. Dès que le sirop entre en ébullition, on y jette les tomates, la vanille et le zeste de citron compris, l'un et l'autre en très petits morceaux. Laisser cuire trois heures en remuant très souvent.

(*Recette de Mme Cardronnet*).

CONFITURE DE FIGUES

On peut faire avec les figues sèches d'excellentes confitures. Voici une recette de Mme B..., à Coucy-le-Château, dont les produits ont été d'ailleurs très appréciés.

Prenez une livre de figues bien mûres. Les éplucher avec soin. D'autre part préparer un sirop de sucre mouillé d'un peu d'eau (une livre de sucre pour une livre de figues). Faire cuire le sirop pendant vingt minutes. A ce moment on plonge les figues dans le sirop et on les y laisse cuire pendant vingt minutes également. Alors on relève les fruits qu'on laisse égoutter sur un tamis.

On les place ensuite dans les pots et on verse par dessus le sirop qu'on a laissé réduire dans la bassine de façon qu'il prenne de suite.

Recette de Mme D..., à Douai. — Peser des figues entières, mais préalablement épluchées. Pour une livre de figues, prendre trois quarts de livre de sucre. Avec ce sucre additionné de moitié son poids d'eau (un demi-litre d'eau pour un kilogramme de sucre), on fait un sirop qu'on parfume avec un bâton de vanille fendu en deux.

Quand le sirop bout, on y place les figues avec précaution et par petites quantités à la fois. On laisse cuire cinq heures à petit feu. Ensuite mettre en pots.

CONFITURE DE FRUIT D'ÉGLANTIER

Le fruit de l'églantier peut fournir une confiture qui est, sinon très fine, tout au moins de bon goût et de bonne conservation.

Cueillir les fruits de l'églantier quand ils sont de belle couleur. Enlever le pédoncule et mettre les fruits dans une bassine après les avoir complètement recouverts d'eau. Mettre la bassine sur le feu et faire bouillir trois heures environ, en ayant soin de remuer de temps à autre pour éviter que les fruits ne s'attachent.

On passe alors les fruits au tamis et on obtient

une sorte de purée qu'on laisse reposer pendant une nuit entière.

Ensuite, on remet la purée sur le feu après l'avoir additionnée de son poids de sucre. On y ajoute l'écorce d'un demi-citron ou une gousse de vanille.

Laisser cuire une demi-heure et après refroidissement mettre en pots.

GELÉE DE POMMES

Prenez des pommes de reinette (de préférence, mais beaucoup d'autres espèces des pommes peuvent être employées). Pelez-les, — bien que des cuisiniers émérites conseillent de leur laisser leur pelure. Divisez-les en quartiers minces, enlevez les cœurs et les pépins.

A mesure, jetez ces quartiers dans de l'eau froide, pour conserver à la pomme sa blancheur ou son ton rosé. (Ne jamais négliger cette précaution). Enlevez vos quartiers avec l'écumoire, mettez-les sur le feu, dans la bassine, les couvrant d'eau (nouvelle) en quantité suffisante pour qu'ils baignent à l'aise.

Ajoutez, pour quarante pommes découpées, le jus de deux citrons. Opérez rapidement. Quand vos fruits fléchissent sous la pression du doigt, ils ont le degré de tendresse désirable. Jetez tout le

contenu de la bassine sur un tamis disposé au-dessus d'une terrine. Ne pressez pas. Pesez le jus qui s'est écoulé et prenez son poids égal de sucre, cassé en petits morceaux. Remettez sur le feu, remuez. Lorsque la gelée tombe en nappe autour de l'écumoire, passez-la de nouveau au tamis. Mélangez-y de minces filets d'écorce de citron que vous avez fait cuire dans un sirop. Mettez en pots de verre.

Autre recette. — Préparez comme ci-dessus, des pommes saines et juteuses. Mettez-les au four doux dans une terrine avec le zeste d'un citron, quatre clous de girofle, trente grammes de cannelle et un demi-litre d'eau. Faites cuire pendant une heure et demie. Passez le jus, obtenu comme précédemment, sans presser, à travers un tamis. Ajoutez même poids de sucre et plein une cuiller à potage exprimé d'un citron. Mettez dans une bassine, faites bouillir pendant quarante-cinq minutes, écumant sans cesse. Versez dans les pots.

Le résidu de l'une et de l'autre de ces gelées peut être utilisé en compotes. On fait recuire avec un peu d'eau acidulée de jus de citron et du sucre.

CONFITURES DE POMMES

On peut aussi faire de la confiture de pommes. La préparation des fruits est toujours la même. Quand la pulpe est tendre, on ne la jette pas sur le tamis, on l'enlève avec l'écumoire, la déposant dans une bassine, avec, par livre de pulpe. le jus exprimé d'un citron, le zeste d'une moitié d'orange et deux livres de sucre en poudre. On fait bouillir pendant quinze minutes, remuant sans cesse, puis on met en pots de grès ou de faïence. (Il faut employer des pommes fines).

UTILISATION DES FRUITS VERTS POUR LA PRÉPARATION DE GELÉE ET DE MARMELADE

Les fruits verts qui tombent des arbres avant la maturité sont rarement utilisés. Il s'ensuit que l'on perd annuellement d'énormes quantités de fruits dont on pourrait cependant tirer un parti très avantageux. On peut les utiliser, en effet, non seulement pour la préparation d'une excellente gelée de pommes, mais encore pour en faire des compotes saines et appétissantes. Voici la manière de procéder :

Suc de pommes. — On ramasse les fruits, on les lave et les épluche soigneusement ; s'ils sont véreux, on retranche les parties entamées, on les

coupe en 2 ou 4 tranches, et les fait cuire avec une quantité d'eau suffisante pour les recouvrir. Lorsque les pommes sont cuites, on verse toute la masse dans une poche en toile de chanvre, et on laisse écouler le jus, sans presser la matière, dans un récipient placé en dessous. A ce jus on ajoute 125 gr. de sucre par litre, on fait cuire pendant 15 minutes, en ayant soin d'écumer les impuretés qui montent à la surface. Lorsque le suc est refroidi, on le met en verres et on stérilise pendant 25 minutes à 100 degrés.

Si l'on veut préparer de la gelée de pommes, on n'a qu'à laisser réduire le jus jusqu'à épaississement.

Marmalade. — La masse restée dans la poche fournit une marmalade appétissante. A cet effet on la place sur un tamis de crin à mailles pas trop serrées et on la triture avec une spatule en bois pour favoriser le passage. La purée qui a passé par le tamis est remise sur le feu et cuite avec quantité suffisante de sucre. Lorsque la cuisson est terminée on met la marmelade en verres que l'on stérilise pendant 25 minutes à 100 degrés.

Bien préparée, cette marmalade se conserve pendant un an. On peut donc en faire provision pour l'hiver.

Disons en terminant que les pommes qui se prêtent le mieux à ce mode d'utilisation sont celles

qui mûrissent en automne. Les fruits d'hiver peuvent recevoir la même utilisation, mais seulement à partir de fin septembre. Plus on a de sortes différentes mélangées, meilleure est la compote.

CONFITURES DE POIRES

La confiture de poires est exquise. C'est la poire d'Angleterre qui y est employée de préférence ; mais toutes les bonnes poires peuvent être utilisées.

Préparez des poires comme nous avons fait pour des pommes. Seulement la poire ayant souvent des parties dures, pierreuses, on doit les reconnaître pour les enlever. Egouttez vos quartiers de fruits (vous les avez jetés, comme ceux de pommes, dans de l'eau citronnée). Pesez-les, déposez-les dans une terrine avec 375 grammes de sucre cassé par livre de poires.

Mélangez bien sucre et fruits, laissez en contact pendant six heures, dans un lieu frais, ayant couvert votre terrine. Après ce temps, le sucre est presque fondu. Versez dans la bassine le contenu de votre terrine et mettez sur un feu modéré. Ajoutez de la vanille coupée en petits morceaux. Quand les poires sont transparentes, environ après une heure de cuisson, mettez la confiture en pots.

CHAPITRE VII

Conservation des fruits à l'eau-de-vie et au vinaigre

FRUITS A L'EAU-DE-VIE

La préparation des fruits à l'eau-de-vie rentre plutôt dans le domaine de la confiserie ; mais il n'en est pas moins vrai qu'elle se rattache étroitement à la fabrication des conserves ménagères et fermières dont les fruits à l'eau-de-vie constituent une variété de grande consommation.

Cette branche de la fabrication ne présente d'ailleurs pas de grandes difficultés ; il suffit d'y apporter des soins, une grande propreté et d'observer quelques prescriptions spéciales que nous allons énumérer.

CHOIX ET PRÉPARATION DES FRUITS

Les fruits le plus ordinairement employés pour être mis à l'eau-de-vie sont : les fruits à noyau, certaines variétés de poires, les coings, les jeunes citrons, les noix nouvelles, et en outre les parties

charnues de plusieurs végétaux, telles que les tiges d'angélique, les côtes de melon, les écorces de cédrats, etc.

Les fruits doivent être sains et charnus, cueillis mûrs à point, tout en conservant cependant une certaine fermeté pour ne pas se réduire en marmelade sous l'influence de la chaleur et de la macération. Trop verts, ils sont insipides et sans parfum ; trop mûrs, ils cèdent trop facilement leur suc et leur parfum à l'alcool dans lequel ils baignent, si tant est qu'ils ne s'altèrent pas promptement. Il faut également rejeter les fruits tachés, meurtris, piqués des vers ou atteints d'une défectuosité quelconque.

Dans le choix des fruits on tiendra tout spécialement compte de leurs qualités particulières ; les variétés les plus parfumées et les plus savoureuses doivent toujours avoir la préférence. Mais, sous ce rapport, on n'est pas toujours maître de son choix, surtout dans les années humides et pluvieuses ; on fait alors en sorte de corriger, par une préparation plus soignée, les défectuosités des fruits qu'on met en œuvre.

Les fruits cueillis et choisis doivent être travaillés immédiatement, dans toute leur fraîcheur. On les essuie avec un linge pour en enlever la poussière, ou bien on les frotte avec une brosse s'ils sont couverts de duvet, en évitant toutefois de les

endommager ; on les pique jusqu'au cœur en différents endroits pour permettre au sirop de sucre et à l'eau-de-vie de les pénétrer promptement ; on les jette à mesure dans un baquet d'eau froide et les laisse y séjourner pendant quelques heures.

Ces opérations préliminaires terminées, on procède au *blanchiment*, sorte de demi-coction que l'on fait subir aux fruits. A cet effet, on les retire de l'eau froide avec une écumoire pour les jeter dans une bassine en cuivre rouge posée sur le feu et aux deux tiers remplie d'eau qu'on chauffe à un point voisin de l'ébullition. Peu à peu les fruits tombent au fond de la bassine ; à ce moment on modère le feu et laisse en contact pendant 15 minutes ; puis on ranime le feu et chauffe graduellement jusqu'à ce que les fruits reviennent d'eux-mêmes surnager le liquide. On les enlève avec précaution et on les jette dans l'eau froide additionnée de deux grammes d'alun par litre ; le rôle de l'alun est de fixer la couleur. Il en résulte que si on ajoutait l'alun à l'eau chaude au lieu de l'ajouter à l'eau froide, les fruits conserveraient leur couleur primitive au lieu de prendre une belle blancheur uniforme qui les rend agréables à l'œil.

Les fruits étant employés un peu avant leur parfaite maturité seraient parfois trop durs pour

s'imprégner d'alcool, si on les y baignait immédiatement sans le blanchiment ; cette demi-coction les rend à la fois plus tendres, mais fermes et propres à soutenir la macération à laquelle ils doivent être soumis.

Cette opération du blanchiment à laquelle on semble avoir attaché autrefois une importance capitale, est pourtant négligée aujourd'hui par beaucoup de confiseurs qui ne mettent en œuvre que des fruits bien mûrs et obtiennent d'excellents résultats.

Quoi qu'il en soit, lorsque les fruits sont entièrement refroidis et qu'ils ont recouvré de la fermeté, et dans une certaine mesure leur fraîcheur par l'effet de l'eau froide, on les laisse égoutter sur des tamis de crin, puis on les met à la cave dans des pots en grès et on les recouvre d'alcool à 50-60 degrés.

CONFECTION

Il reste à faire subir aux fruits une dernière opération qui est la plus importante : c'est le sucrage et la mise en bocaux. Après un séjour d'environ six semaines dans l'eau-de-vie, on retire les fruits des récipients dans lesquels ils se trouvent, on les dispose dans des bocaux en verre et on les recouvre avec le jus, c'est à dire l'eau de

laquelle ils sortent et à laquelle on ajoute environ 180 grammes de sucre par litre. Les bocaux sont fermés hermétiquement avec des bouchons de liège, garnis de papier et de parchemin mouillé ; on les conserve dans un endroit à température modérée et à l'abri de la lumière.

Le mode de préparation que nous venons de voir est assez simple ; mais la double manipulation des fruits, d'abord pour la mise à l'eau-de-vie et ensuite pour le sucrage et la remise en bocaux, n'est pas sans présenter de sérieux inconvénients au point de vue de la propreté et de la conservation des fruits. Le procédé suivi par les confiseurs nous semble préférable sous tous les rapports. Il consiste à blanchir légèrement les fruits de la manière que nous avons décrite, à leur donner une ou plusieurs façons au sucre à leur sortie de l'eau froide, après égouttage, et à les mettre immédiatement en bocaux. Dans ces conditions, le blanchiment est remplacé par un simple *amortissement* à l'eau alunée. *Amortir* un fruit, c'est le mettre sur le feu dans une certaine quantité d'eau, chauffer cette eau au point qu'on peut encore y laisser la main, puis rafraîchir.

Le sucrage des fruits consiste à verser sur les fruits amortis, rafraîchis et égouttés, un sirop de sucre, à laisser en contact pendant 12 ou 24 heures, à les mettre ensuite en flacons ou en bocaux et à

les recouvrir d'un jus composé d'une partie de sirop à 32° B. et de deux parties d'alcool à 85°.

Les fruits ainsi traités sont plus fins, plus délicats que ceux préparés d'après le premier procédé, parce que, étant préalablement imprégnés de sucre, ils se conservent mieux, absorbent moins d'eau-de-vie et peuvent être livrés à la consommation au bout de six semaine à deux mois.

Quel que soit le procédé suivi, le parfum du fruit ne tarde pas à se dissoudre plus ou moins dans l'eau-de-vie ; il s'établit entre le liquide et le tissu pulpeux des fruits un échange continuel, de telle sorte que l'eau-de-vie qui baigne les fruits devient elle-même un véritable ratafia. Cet échange est plus rapide et plus complet lorsque l'eau-de-vie ne renferme pas de sucre, et l'on remarque qu'au bout d'un certain temps la liqueur a entièrement épuisé le fruit qui s'est lui-même imprégné d'alcool.

Les fruits à l'eau-de-vie peuvent, s'ils ont été bien préparés, se conserver assez longtemps ; mais ils finissent le plus souvent par se ramollir au bout d'un certain temps ; il est donc sage de ne jamais préparer que la quantité que l'on sait pouvoir utiliser d'une saison à l'autre.

Nous allons maintenant examiner la préparation de chaque fruit en particulier.

ABRICOTS A L'EAU-DE-VIE

Choisir de beaux abricots sains et bien en pulpe, en enlever la poussière en les frottant avec un linge, les piquer dans tous les sens avec une épingle en cuivre et les jeter à mesure dans un baquet d'eau froide. En même temps, placer sur le feu une bassine en cuivre non étamé, aux deux tiers remplie d'eau, et dès que celle-ci atteint un point voisin de l'ébullition, y jeter les fruits pour les blanchir, en observant les recommandations que nous avons indiquées au paragraphe relatif au blanchiment. Dès que les fruits commencent à se ramollir ou qu'ils montent à la surface, les enlever avec une écumoire et les mettre à mesure dans l'eau froide jusqu'à complet refroidissement.

Les fruits étant blanchis et rafraîchis, les faire égoutter en les plaçant sur des tamis, leur donner ensuite une ou plusieurs façons au sucre, les ranger dans des bocaux, recouvrir d'alcool à 85°, couvrir d'une feuille de papier, ficeler, et mettre à la cave pendant 15 jours.

Au bout de ce temps, retirez les fruits, laissez-les égoutter sur un tamis, faites un sirop de sucre remettez les abricots en bocaux et versez dessus un liquide composé de :

2 parties d'alcool à 85 degrés.
1 partie de sirop à 32 degrés B.

Pour donner aux fruits une teinte uniforme, colorez en jaune d'orange, couvrez soigneusement, et après deux mois les abricots sont à point.

PÊCHES A L'EAU-DE-VIE

Choisissez de belles pêches, essuyez-les avec un linge ou frottez-les avec une brosse, piquez, mettez dans une terrine et versez dessus du sirop bouillant, à 25°, laissez en contact pendant 24 heures. Rangez les pêches dans des bocaux, et recouvrez d'un jus composé d'un partie de sirop à 32° et de deux parties d'alcool à 85°.

Bouchez les bocaux et mettez-les à l'abri de la lumière : au bout de deux mois les fruits peuvent être consommés.

PRUNES REINES-CLAUDE

Ce fruit, bien préparé, est excellent et d'une belle couleur.

Choisir de beaux fruits, mûrs à point et bien charnus, les amortir et les mettre à mesure dans un sirop à 25°, les y laisser quelques heures, puis les en retirer pour les remettre pendant 12 heures dans le même sirop remonté à 25°. Sitôt raffermis les ranger dans des bocaux et les couvrir d'un liquide composé d'une partie de sirop à 32° et de deux parties d'alcool à 85°.

MIRABELLES

Fruit plus délicat et moins difficile que la reine-claude. Piquer le fruit en tous sens, le mettre pendant 6 heures dans un sirop, chaud de 25° B., faire égoutter, le ranger en bocaux et couvrir avec un jus préparé comme ci-dessus. Colorer en jaune.

Si le fruit est très ferme, faites-le amortir, piquez-le en tous sens et mettez immédiatement dans le sirop alcoolisé.

CERISES

Choisir de belles cerises Montmorency, fraîchement cueillies, ni meurtries ni tachées, couper les queues aux deux tiers de la longueur, mettre à mesure dans l'eau froide pour les laver et les raffermir, les faire égoutter, puis les mettre en bocaux. Recouvrir d'alcool à 85° et ajouter 100 grammes de sucre par kilogramme de cerises, puis parfumer avec un peu de coriandre, de cannelle, de girofle et de macis.

POIRES

Les meilleures sont la rousselette, celle d'Anglette, puis les beurrées et les duchesses, ces deux dernières coupées en quartiers.

Cueillir les poires avant qu'elles soient trop mûres, les faire blanchir dans l'eau à 95°, dès qu'elles s'amollissent, les retirer du feu et les mettre dans l'eau froide; les peler proprement, de préférence avec une lame d'argent, et les remettre à mesure dans l'eau froide additionnée d'un peu de vinaigre ou d'acide citrique pour les empêcher de noircir. Leur donner une première façon au sucre avec du sirop de 25° pendant 24 heures, puis les mettre dans une terrine et verser dessus bouillant un nouveau sirop de 25° B. Mettre en bocaux 24 heures après, couvrir avec du jus fait avec une partie de sirop de l'infusion ramené à 32°, et de deux parties d'alcool à 85° ; mettre une gousse de vanille dans chaque bocal, couvrir et laisser pendant deux mois au frais et à l'obscurité.

NOIX VERTES A L'EAU-DE-VIE

Les noix vertes à l'eau-de-vie constituent une conserve délicieuse qui se bonifie avec le temps et qu'on peut conserver plusieurs années.

Prenez des noix jeunes, dites morveuses. Piquez chaque noix avec la pointe d'une fine brochette de bois. Jetez-la dans un bassin rempli d'eau de source. L'immersion doit durer une semaine, mais il faut changer l'eau chaque matin. Après ce

temps, vous mettez vos noix sur le feu dans une casserole pleine d'eau de source et faites bouillir, jusqu'à ce que les noix soient arrivées à une état de tendresse qui permette d'enfoncer dans chacune un clou de girofle et un petit morceau de cannelle, opération qui s'exécute à mesure qu'on les retire du feu, une à une, les déposant dans une terrine.

Faites ensuite clarifier votre sucre (25 gr. par livre de noix), répandez sur les fruits et laissez en l'état jusqu'au lendemain. Alors, faites de nouveau bouillir le sirop jusqu'à ce qu'il acquière une certaine consistance et mélangez le avec de l'eau-de vie excellente (un demi-litre d'alcool par livre de sucre). Mettez vos noix en bocaux, couvrez les de la mixture, bouchez hermétiquement, recouvrez de papier parchemin, bien retenu dans les bords du local.

CASSIS A L'EAU-DE-VIE

Pour garder cette liqueur, choisissez des demi-bouteilles, qui porteront une étiquette relatant la date de la fabrication. Si vous renouvelez votre provision tous les ans, mettez en réserve, chaque fois, un flacon de l'année précédente. Le cassis s'affinant beaucoup avec le temps, vous vous monterez, sans grand frais, d'une très bonne

liqueur tonique. Et maintenant dans deux litres d'eau-de-vie, faites macérer, (pendant 30 jours) 500 grammes de cassis bien mûr, et trois feuilles de cassissier. Après ce temps, passez l'infusion et augmentez-la d'un sirop préparé avec 500 grammes de sucre dans une quantité d'eau suffisante. Filtrez si c'est nécessaire. Mettez en bouteille.

Fruits au vinaigre

CERISES AU VINAIGRE

Il faut des cerises à chair dure, telles que le bigarreau noir, blanc ou rouge. On essuie les cerises, on leur retire leur queue, et on en emplit des bouteilles ou des bocaux, en ajoutant deux clous de girofle, un peu de cannelle et une toute petite tranche de citron finement découpée. D'autre part, on fait bouillir du vinaigre de vin blanc avec de la cassonnade (une livre par demi-litre), on écume bien et, après refroidissement dans des vases de faïence, on verse sur les fruits. On bouche hermétiquement les bouteilles ou bocaux, recouvrant les bouchons de papier parchemin, bien retenu sous les bords de la bouteille. C'est un pickle.

SIROP DE VINAIGRE FRAMBOISÉ

Ayez une cruche de grès et y introduisez, sans les presser, autant de framboises qu'elle en pourra contenir. Versez sur les fruits assez d'excellent vinaigre de vin pour qu'ils en soient bien couverts. Laissez en l'état pendant toute une semaine. Ensuite versez le contenu de la cruche, vinaigre et framboises, sur un linge ou sur un tamis placé au-dessus d'un vase à large col. Pressez les fruits pour en bien faire sortir le jus. Le liquide obtenu doit être clair et très parfumé de la senteur des framboises. Pesez ce liquide et, par 500 grammes qu'il a fournis, prenez 1 kilogramme de beau sucre cassé. Mettez ce sucre dans un vase de faïence et versez dessus votre liqueur. Bouchez le vase soigneusement, mettez le au bain-marie, mais sur un feu très modéré. Dès que le sucre est fondu, on laisse s'éteindre tout à fait le feu et, avant que le sirop soit complément refroidi, on le met en bouteilles après l'avoir remué.

Dès qu'une bouteille de sirop est entamée, en été surtout, ce qui reste de liquide s'aigrit vite. Pour obvier à cet inconvénient, il faut introduire un tout petit morceau de craie dans la bouteille dont la contenance est diminuée.

GROSEILLES NOIRES AU VINAIGRE POUR GARGARISMES

Les fruits doivent être très mûrs et recueillis par un temps sec. On les presse. Par demi-litre de jus obtenu, ajouter un demi-litre de bon vinaigre et 375 grammes de miel. Faire bouillir vivement pendant trois quarts d'heure, écumant et remuant avec une cuiller de bois. Quand la liqueur est refroidie — on s'est servi d'un instrument de terre — la verser dans de petits flacons qu'on ne bouchera pas et laisser ainsi dans un endroit chaud pendant dix jours. Après ce temps, boucher et cacheter. A employer tel quel en gargarismes ; mais contre toux et rhum, une cuillerée de la préparation devra être étendue d'eau chaude sucrée fortement ; un verre d'eau au moins.

PRUNES QUETSCHES AU VINAIGRE

On cueille les quetsches avec leur pénoncule. On choisit des fruits bien formés, exempts de défauts, on les essuie avec un linge, on les pique en différents points jusqu'au noyau, puis on les fait cuire dans du vinaigre ordinaire additionné de 500 à 750 grammes de sucre par litre.

Il est nécessaire de faire cuire à un feu très doux, sinon les fruits éclatent. Le mieux est de ne faire cuire qu'une petite quantité de fruits à la fois

et de les remplacer successivement par d'autres. Lorsque tous les fruits sont cuits, on les place dans des bocaux et on les arrose du vinaigre cuit, préalablement réduit sur le feu, puis refroidi. Au bout de 8 jours, on décante le vinaigre et le fait réduire de nouveau, puis on le verse sur les fruits quand il est refroidi.

Ne mettre les fruits dans le vinaigre sur le feu que lorsque le sucre est entièrement fondu.

CONSERVES DE PÊCHES AU VINAIGRE

Coupez les pêches par le milieu, pour en séparer les noyaux, mettez dans l'eau froide et faites chauffer jusqu'à l'ébulition. Retirez alors rapidement de dessus du feu, plongez les quartiers de fruits dans l'eau froide pour les raffermir. Préparez ensuite un sirop de sucre (une livre de sucre pour une livre de fruits), et quand il sera refroidi vous le verserez sur les fruits. Laissez en contact jusqu'au lendemain, puis décantez le sirop, faites le chauffer de nouveau et écumez-le soigneusement, puis quand il sera attiédi reversez le sur les fruits. Le troisième jour, décantez le de nouveau, faites le chauffer avec quelques cueillerées de bon vinaigre fort et un morceau de cannelle, puis versez le chaud sur les pêches préalablement placées dans des bocaux bien propres. Bouchez les bocaux hermétiquement.

CONSERVE DE CORNICHONS AU VINAIGRE

Sitôt les cornichons cueillis et équeutés, on les place dans un grand plat, de la façon suivante : une couche de sel gris au dessous, une couche de cornichons, une autre couche de sel gris, et ainsi de suite.

Les cornichons perdent ainsi une partie de leur âcreté : c'est ce qu'on appelle les faire *dégorger*.

Cette opération doit durer 24 heures au moins ; quand elle est terminée, on essuie *fortement*, un à un, chaque cornichon, de façon à lui enlever tous les poils et détritus qui y sont fortement adhérents.

Cela fait, on remplit à moitié un bocal à large col de vinaigre fort et de bonne qualité, on y introduit les cornichons sans trop les tasser.

On peut y mettre des piments, après les avoir préalablement ébouillantés.

On ajoutera, suivant les goûts, des petits oignons piqués ou non de clous de girofle, de l'estragon, du thym, du laurier et quelques grains de poivre. Certaines personnes, dans le Midi, ajoutent même quelques graines de capucines.

Les cornichons préparés de cette façon, c'est-à-dire à froid, ne pourront être mangés que 15 jours environ après leur préparation.

Pour pouvoir les manger au bout de 8 jours, il

faudrait plonger les cornichons dans le vinaigre aromatisé chaud, quand il commencera à être en pleine ébullition.

CONSERVE DE LÉGUMES DITS ACHARDS AU VINAIGRE

Cette conserve constitue un condiment très apprécié ! On la prépare comme suit, d'après Mme H. à Neuilly sur Seine (*Petit Journal agricole*).

Prendre une demi-livre de chacun des légumes suivants, coupés en morceau de la grosseur du doigt : haricots vers, fins et effilés ; choux, parties tendres du cœur ; choux-fleurs, très peu de côtes ; carottes (enlever les cœurs), piments (enlever les semences). Les ébouillanter deux fois, enlever l'eau, faire sécher tous les légumes au soleil, ce qui peut durer environ 4 à 5 heures.

Cela fait, mettre dans une cocotte en fer un demi-litre d'huile d'olive bien fine. Quand cette huile émettra des fumées, qui sont la preuve qu'elle est bien chaude, ajouter deux cuillerées de poudre de « currig » (se trouve chez tous les épiciers importants). Tourner, avec une cuiller, ou mieux encore, une spatule en os, durant 10 minutes. Jetez les légumes cités dans cette sauce, et laisser faire plusieurs bouillons durant 15 minutes environ ; ajouter alors un litre de vinaigre à froid,

mettre en pot de grès. Cette préparation peut durer deux ans sans s'altérer.

Elle est remarquable en ce sens qu'elle permet de manger avec appétit les viandes froides et les restes.

CHAPITRE VII

Fabrication de la choucroute

La transformation des choux en choucroute constitue le meilleur mode de conservation de ces légumes pendant l'hiver. La choucroute est un mets excellent ; il fait les délices, non seulement des Alsaciens et des Allemands, mais encore des fétards de Paris et des grandes villes. On s'était figuré pendant longtemps que la choucroute ne pouvait être bien fabriquée qu'en Alllemagne, avec des choux allemands. On est revenu de cette erreur, car il existe dans la Haute-Marne une choucrouterie dont la production annuelle dépasse 1.000.000 kg ; dans les Vosges et dans les environs de Lyon, de nombreuses choucrouteries sont également très prospères qui n'utilisent que des choux français.

Pour faire de la bonne choucroute, trois choses sont nécessaires ; il faut tout d'abord employer les variétés de choux spécialement cultivées et sélectionnées dans ce but, ensuite apporter à la fabrication les soins qu'elle exige, enfin savoir apprê-

ter convenablement la choucroute. Nous allons examiner brièvement ces trois questions

CULTURE DES CHOUX A CHOUCROUTE

Les variétés de choux à choucroute les plus cultivées en Allemagne sont les choux d'Alsace et les choux quintal ; mais elles ne sont pas les seules permettant de produire de la bonne choucroute. A Mayence, on emploie la variété Brunswick ; le rendement de celle-ci est moindre que celui obtenu avec les autres variétés, mais la qualité de la choucroute qu'on en obtient est très supérieure. Non seulement tous les *choux cabus blancs* peuvent faire une excellente choucroute, mais encore ils sont parfaitement comestibles ; aussi en vient-il d'Allemagne une grande quantité.

Les *chous cabus* sont des choux *pommés* ayant des feuilles très serrées les unes contre les autres, formant une tête (*pomme*) ovoïdale, arrondie ou aplatie, suivant la variété. Ils sont plus connus sous le nom de *choux blancs* ; ceux-ci peuvent largement approvisionner les marchés d'arrière-saison. Après les choux Brunswick, les variétés réputées sont celles de : Quintal d'Alsace, Schweinfurt, Quintal d'Auvergne.

La culture des choux peut parfaitement entrer la première année dans l'assolement triennal, car

elle prépare très bien le sol. En effet, les choux exigent de nombreux binages qui nettoient, ameublissement et réchauffent le terrain. La seconde année, on sémera du froment, sans fumure. La troisième année on cultivera des pommes de terre. On obtiendra ainsi trois récoltes abondantes sans avoir à employer plus d'engrais qu'à l'ordinaire.

On n'a pas à redouter l'excès d'engrais dans la culture des choux, car la récolte est proportionnelle à la quantité de fumure employée. On fera donc bien d'utiliser, la première année, 6000 kg. de fumier à l'hectare, auxquels on ajoutera 5 à 600 kg. de scories de déphosphoration titrant 16 à 17 °/₀ d'acide phosphorique.

Cette culture éxige des terres saines et non humides. Les choux y seront plantés en lignes, distantes de 0 m. 90 les unes des autres, pour qu'un attelage puisse passer à travers le champ et pour faciliter le travail des bineuses. Les façons se termineront par un travail à mains d'homme autour de chaque pied.

Les frais de culture des choux se calculent ainsi par hectare : plantation 20 francs ; deux binages à 15 francs pièce, un binage supplémentaire à 10 francs : arrachage 30 francs, soit au total, 90 francs.

L'importance de la récolte varie suivant la qualité du terrain et les soins donnés ; en bonne an-

née, elle oscille entre 45 et 50.000 kg. à l'hectare ; en mauvaise année, de 25 à 30.000 kg. Les choux se vendent 2 fr. 50 à 3 fr. les 100 kilogr., suivant les régions et l'abondance des récoltes, ce qui fait qu'un hectare de choux peut rapporter de 900 fr. à 1500 fr. l'hectare ; comme on le voit, ce rendement est supérieur à celui que donnent la plupart des grandes cultures.

FABRICATION DE LA CHOUCROUTE

La méthode employée pour fabriquer la choucroute est la même soit qu'il s'agisse de préparer la petite quantité nécessaire à la consommation familiale, soit qu'il s'agisse de la fabrication sur

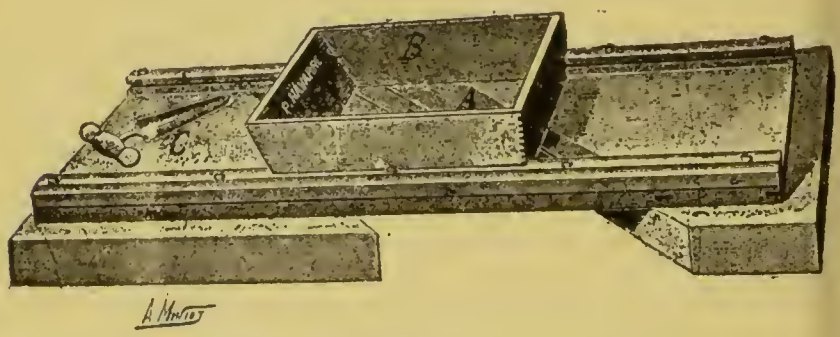


Fig. 30. — Rabot à choucroute.
A. Lames du rabot. — B. Chassis mobile dans lequel on place les choux. — C. Tarrière servant à extraire les trognons des choux.

une grande échelle. La seule différence consiste dans l'outillage employé pour hacher les choux et dans la nature et les dimensions des récipients des-

tinés à conserver le produit. Nous n'envisagerons ici que la fabrication de la choucroute pour la consommation de famille.

On commence par retirer les grandes feuilles vertes des choux, puis on lave ceux-ci dans l'eau. Ensuite on enlève les trognons à l'aide d'un instrument qui se compose d'une sorte de tarière dont la lame, enroulée en tronc de cône, est munie d'une poignée fixée à sa partie la plus large. On perd ainsi 200 à 300 grammes de matière par tête de choux, mais la choucroute obtenue est de bien meilleure qualité. On coupe ensuite les choux en rubans très minces à l'aide d'une petite machine spéciale (fig. 30). C'est une sorte de rabot dont les lames, au nombre de trois, quatre ou cinq, placées parallèlement, sont plus ou moins rapprochées suivant le degré de finesse qu'on veut obtenir. Sur la pièce dans laquelle sont fixées les lames, est placé une sorte de châssis sans fond, glissant dans deux raînures. La machine étant placée sur une cuve pour râper les choux, on les pose dans le chassis, puis appuyant sur le châssis des deux mains, on lui imprime un mouvement de va-et-vient. Les choux sont ainsi découpés en lanières longues de 5 à 10 cm., larges de 3 à 5 mm. Plus les choux sont gros, plus les lanières sont longues ; la choucroute à lanières courtes est moins estimée.

En raison de la forme des feuilles de choux, ces lanières ont un aspect sinueux, et l'on se gardera de les froisser avant leur mise en fermentation. On charge la matière dans un panier qu'on vide dans le tonneau où doit s'effectuer la fermentation. Ce tonneau est placé dans un cellier ou à la cave. Le fond du tonneau est garni d'une couche de sel, sur celle-ci on place un premier lit de choucroute d'environ 5 centimètres. On étend dessus une nouvelle couche de sel, qu'on recouvre également d'une couche de choucroute, et on continue ainsi jusqu'à ce que le tonneau soit rempli. En même temps que le sel, on y ajoute aussi à volonté du poivre en grain et des baies de genièvre.

A partir de la troisième couche de choucroute, les différents lits de lanières devront être piétinés par un homme chaussé de sabots en bois bien propres, auxquels sont adaptées des guêtres allant jusqu'au dessus des genoux et enfermant hermétiquement le bas de la jambe et du pied de l'ouvrier.

Lorsque le tonneau est rempli jusqu'à 5 cm. du bord, on recouvre la dernière couche d'un lit de sel, puis on recouvre toute la surface de grandes feuilles vertes de choux, on étend dessus une toile humide, et sur celle-ci un faux-fond fait de trois planches mobiles qui épousent exactement la

forme du tonneau. Sur ce fond on place des pavés dont le poids est proportionnel au volume du tonneau.

La masse ne tarde pas à fermenter ; elle dégage un liquide verdâtre, boueux, à odeur forte, que l'on décante tous les 5 ou 6 jours par un moyen quelconque, et on la remplace par de l'eau salée à raison de 35 grammes de sel par litre.

Au bout de 18 à 21 jours, suivant la température, la fermentation est achevée. Mais la choucroute n'est réellement bonne à manger qu'après un séjour de 6 semaines à deux mois dans le tonneau. Elle possède alors la même densité que l'eau, c'est-à-dire qu'un litre de choucroute pèse 1 kilogramme.

100 kilogrammes de choux fournissent à peu près 68 kg. de choucroute. Il faut compter environ 5 kilogr. de sel pour 100 kg. de choux mis en œuvre.

Pour prélever de la choucroute pour la consommation, on décante l'eau, on enlève les pierres, le faux-fond, la toile, les feuilles de choux. On remet ensuite le tout en place, et l'on fait de même chaque fois que l'on fait des prélèvements. La choucroute se conserve ainsi depuis fin octobre jusqu'au mois de Juin-Juillet de l'année suivante.

Pour loger la choucroute, on emploie de préférence des tonneaux ayant contenu du vin blanc et dont on enlève un des fonds. Pour obtenir de la

choucroute de première qualité, il faut prendre un tonneau frais tous les ans, car si l'on se sert du même tonneau, la choucroute devient très acide et possède un goût moins fin.

MANIÈRE DE CUIRE LA CHOUCROUTE

Pour cuire la choucroute, il faut d'abord la la désaler et la débarrasser de son âcreté. A cet effet, on la plonge pendant 20 minutes dans l'eau froide ou tiède ; en la retirant on la comprime entre les mains pour en extraire l'eau en excès. On la fait cuire avec du saindoux et du lard fumé, maigre ; on y joint une ou deux paires de petites saucisses de Francfort pour lui donner plus de parfum. Après deux heures ou deux heures et demie de cuisson soutenue, on place sur la choucroute dans la marmite un lit de pommes de terres épluchées, on continue la cuisson sur un bon feu et lorsque les pommes de terre sont à point, la choucroute peut être servie.

Les pommes de terre lui donnent un goût de noisette dont rien n'égale la finesse. Dans les restaurants de Paris, la choucroute est généralement mauvaise, parce qu'on ne sait pas la préparer convenablement. D'abord on néglige de la tremper préalablement, ensuite on la fait cuire avec du petit salé au lieu de lard fumé, on oublie d'y

ajouter des saucisses de Francfort et, bien qu'on la serve avec des pommes de terre, celles-ci sont généralement cuites à part ; aussi il y a une différence du tout au tout entre la choucroute préparée de cette façon et celle préparée suivant nos indications.

La choucroute présente sur la plupart des autres légumes l'avantage de pouvoir être rechauffée à plusieurs reprises ; plus souvent elle est rechauffée, meilleure elle est. On peut donc en faire cuire en une fois la quantité nécessaire pour plusieurs repas.

Préparée suivant nos indications, la choucroute constitue un plat cher dans les grandes villes où les vivres sont généralement hors de prix. Mais il n'en est pas de même à la campagne où le lard fumé ne manque jamais dans les ménages.

La choucroute au lard est un plat très substantiel, un vrai plat de résistance, fait pour les estomacs solides des gars de la campagne. Essayez, mesdames, de la faire rentrer dans votre régime d'hiver, et vous ne tarderez pas à apprécier les ressources qu'elle vous offre dans les longs mois tristes où le manque de légumes frais ne vous réduit que trop souvent à une navrante monotonie dans les menus.

CHAPITRE VIII

Conservation des pommes par le séchage

Cette question, toute d'actualité, a été étudiée récemment par notre collègue M. Blin dont on connaît la haute compétence en tout ce qui touche l'économie rurale. Nous ne saurions donc mieux faire que de reproduire ici son exposé[1].

L'abondance des pommes rend parfois perplexes bien des récoltants, à l'égard de l'utilisation de la récolte ; car il y a certainement mieux à faire que de vendre ces fruits à 3 francs les 100 kilos — comme cela s'est vu dans certaines localités où il y a grande sur production — ou de les donner en nourriture aux porcs.

Un moyen pratique de conserver les pommes est la *dessiccation*. C'est là un procédé qui doit être recommandé pour remédier à la situation et éviter les pertes, car il n'exige pas de connaissances spéciales ni de grands frais d'installation ; il est économique et permet de conserver les fruits pour ainsi dire indéfiniment et avec toutes leurs

1. D'après le *Petit Journal agricole*.

qualités. En outre, comme les fruits perdent par la dessiccation 75 à 80 p. 100 de leur poids, le prix de transport est considérablement réduit et on peut en profiter pour les expédier sur des marchés très éloignés du lieu de production.

Nous exposerons rapidement la manière de pratiquer la dessiccation des pommes suivant que l'on a en vue la conservation pour la consommation familiale ou pour la vente, notamment la préparation de ce que l'on appelle la pomme *tapée,* produit qui donne lieu à une industrie spéciale et fait l'objet d'un commerce assez important.

SÉCHAGE DES FRUITS AU FOUR

Le vieux procédé usité dans nos campagnes, qui consiste à dessécher les fruits dans le four de la ferme après la cuisson du pain, serait pratique si l'on avait toujours soin de maintenir la chaleur du four à une température convenable, afin que les fruits ne soient pas exposés à brûler, et de mener le séchage juste le temps suffisant pour qu'ils ne durcissent pas. Faute de bien observer ces conditions essentielles, et à ce point de vue l'expérience peut seule guider l'opérateur, on s'expose à n'obtenir que des fruits secs de qualité inférieure, plus ou moins modifiés dans leur aspect et dans leur goût.

SÉCHAGE DES FRUITS A L'ÉVAPORATEUR

Avec les progrès réalisés dans la pratique du séchage des fruits, il n'est pas douteux que l'on a tout avantage à opérer la dessiccation à la ferme à l'aide d'appareils spéciaux, non pas l'étuve, car elle laisse à désirer quant à la distribution ou à la circulation de l'air chaud, mais l'*évaporateur*, en tout préférable, parce qu'il réalise la dessication complète et parfaite. Il fournit un travail régulier, son agencement est relativement simple et son fonctionnement est à la portée de tout le monde, au point que lorsque le cultivateur ne peut s'imposer l'achat de cet appareil, il lui est facile d'en faire construire un très économiquement, par un ouvrier intelligent.

Suivant les dimensions des appareils, c'est-à-dire la quantité de fruits que l'on veut traiter, les prix des évaporateurs peuvent varier de 80 à 300 francs. Mais il faut remarquer que la dépense est rapidement amortie par les nombreux avantages que procure l'appareil ; l'avantage le plus notable est la possibilité de transformer en un produit de conservation parfaite et très profitable, les fruits qui, en surabondance, risqueraient d'être perdus.

Dans toutes les régions où l'on produit des pommes, l'évaporateur devrait être considéré

comme un meuble nécessaire, sinon indispensable à la ferme.

Avec un évaporateur de famille, par conséquent à petit rendement, on peut sécher 100 kilogr. de pommes en douze heures. L'appareil chauffé au coke ne dépense, pour le traitement de cette quantité de pommes, que 0 fr. 60 à 0 fr. 75 ; la main-d'œuvre revient à 2 fr. 50, auquels il faut ajouter 0 fr. 50 pour l'amortissement de l'appareil ; c'est une dépense totale de 3 fr. 50 à 3 fr. 75 au maximum. Les 100 kilogr. de pommes fraîches donnent 12 kilogr. de fruits secs, d'une valeur moyenne de 12 francs. Les pommes fraîches se trouvent donc vendues à raison de 8 fr. 25 le quintal, prix qui n'est pas toujours atteint dans les années de grande abondance.

Ainsi la dessiccation des pommes prévient l'encombrement du marché, contribue à maintenir l'équilibre des cours et permet de vendre la récolte dans de bien meilleures conditions.

Si les récoltants pouvaient recourir à l'emploi d'évaporateurs ambulants, transformant une partie de la récolte sur la place, comme cela existe avec les alambics des bouilleurs de cru, l'opération du séchage deviendrait une pratique courante ; mais, en attendant cette innovation, il est très facile aux récoltants de se grouper pour l'achat en

commun d'évaporateurs qui, certainement leur rendraient de très grands services.

Les évaporateurs comprennent essentiellement une chambre de séchage où l'on place les fruits, et que traverse un courant d'air chaud, circulant à une vitesse de 4 à 5 mètres par seconde. Ce courant d'air doit toujours avoir une température inférieure à 100 degrés, afin que les fruits ne soient pas cuits et ne prennent pas le goût particulier que donne la cuisson. A mesure que les fruits se dessèchent, on les déplace en les avançant vers l'extrémité opposée à celle par laquelle ils ont été introduits ; ils reçoivent ainsi un air d'autant moins chaud et moins sec qu'ils sont depuis peu de temps dans la chambre de séchage. On évite, de cette façon, la brusque chaleur, qui racornirait l'épiderme du fruit et empêcherait l'évaporation de l'eau qu'il contient.

CONDITIONS A OBSERVER DANS LE SÉCHAGE DES FRUITS

Il faut toujours procéder au triage des fruits avant de les soumettre à la dessiccation et mettre séparément, sur les claies, les petits fruits, qui sèchent plus rapidement, et les gros, qui demandent plus de temps. On évitera de verser les pommes en vrac sur les claies de la chambre de séchage, car l'opération se ferait mal ou très irrégulière-

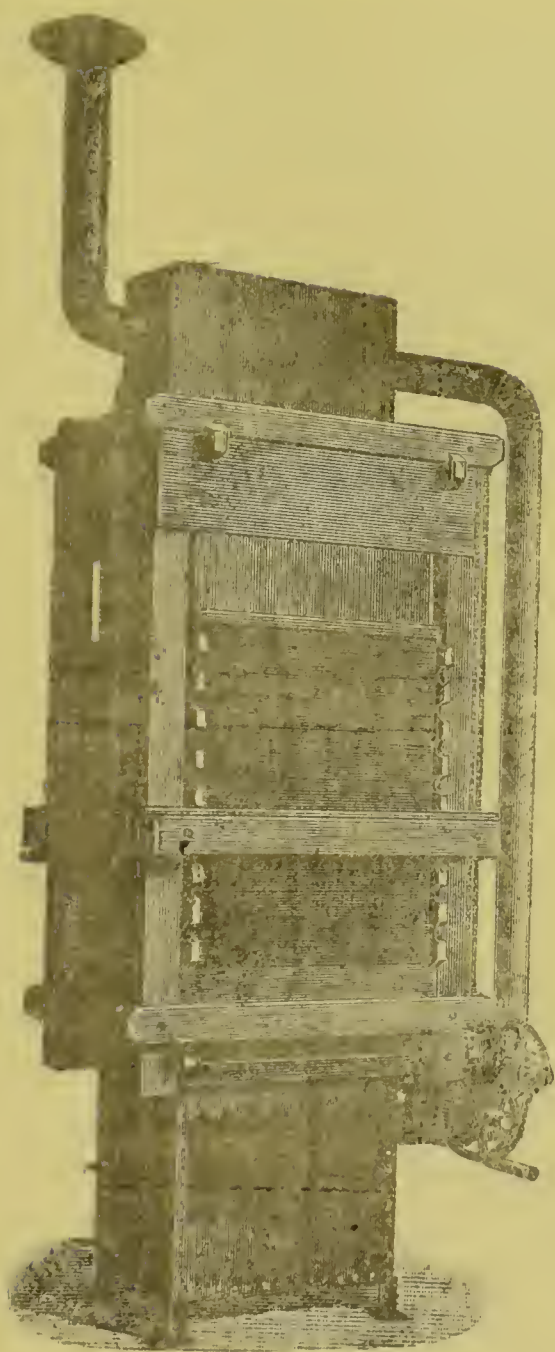


Fig. 31. — Évaporateur pour fruits et légumes, système Tritschler.

ment. Les pommes seront placées à la main une à une. Au début, le courant d'air chaud doit avoir 60 degrés centigrades, pour passer à 70, 80 et 90 degrés progressivement, quand les pommes sont à moitié sèches ; on ne doit pas chauffer jusqu'à 100 degrés afin d'éviter la cuisson. L'évaporateur étant complètement garni, on a des fruits secs au bout de 8 à 10 heures. Il faut les placer en lieu sec, dans un grenier bien aéré, par exemple, et les préserver des attaques des rongeurs et des insectes.

Lorsqu'on veut sécher les pommes pour les écouler au commerce, on a intérêt à les traiter comme cela se fait dans l'industrie. Les fruits doivent être pelés avec soin, les meurtrissures enlevées ainsi que le cœur.

MACHINES A PELER ET BOÎTE A BLANCHIR

Pour opérer plus rapidement, on peut se servir d'appareils spéciaux pour peler, couper en tranches ou en quartiers, notamment la machine Goodell qui exécute très économiquement ces diverses opérations préparatoires. Les pommes noircissant au contact de l'air, on les blanchit en les soumettant à l'action des vapeurs sulfureuses dans la boîte à blanchir, pendant dix minutes.

Cette boîte est une sorte de caisse ou d'armoire, au bas de laquelle se trouve un petit foyer qui reçoit le soufre à brûler. On blanchit aussi en immergeant les pommes pendant une heure dans de l'eau salée, à raison de 10 grammes de sel par litre d'eau.

Après le blanchiment, les fruits sont introduits dans la chambre de séchage de l'évaporateur. Un seul ouvrier suffit pour conduire l'appareil et remplacer sur les claies les fruits séchés par des fruits frais.

POMMES TAPÉES

Dans la Touraine, le Maine et l'Anjou (en particulier à Saumur), on prépare les pommes *tapées*. La reinette et la pomme dite « pomme de palier » sont les deux espèces réputées les meilleures pour la fabrication des pommes tapées. Les fruits, épluchés comme il a été dit plus haut, sont déposés côte à côte sur des plateaux de tôle galvanisée, et introduits au four, où on les laisse jusqu'à ce qu'une sorte de peau artificielle se soit formée ; après quoi, on les retire pour les mettre à refroidir et, avant refroidissement complet, on pratique le tapage en les comprimant légèrement entre le pouce et l'index, ou en se servant d'un petit appareil formé de deux planchettes de 0 m. 60 de lon-

gueur et environ 0 m. 10 de largeur, reliées à une extrémité par une charnière en cuir. On remet au four les fruits, en les retournant sur l'autre face, puis on les retire au bout de cinq ou six heures, pour les taper une seconde fois, de manière à réduire leur épaisseur à 2 centimètres environ. Une troisième mise au four achève la dessiccation. Les pommes tapées perdent ainsi 70 à 80 0/0 de leur poids. On prépare de la même manière les poires tapées. Les pommes tapées sont ensuite triées et mises en boîtes pour être livrées au commerce.

CONSERVATION DES FRUITS AVEC EMPLOI DE FORMALDÉHYDE

Les horticulteurs anglais se sont mis, depuis quelque temps, à employer en vue de la conservation des fruits, un procédé qui n'est pas encore admis en France, et qui a fait l'objet de discussions à la Société Nationale d'Agriculture de France.

Ils trempent les fruits dans de l'eau froide contenant 3 0/0 d'une solution de formaldéhyde à 40 0/0 et, après 10 minutes d'immersion, ils les disposent sur des claies où ils s'égouttent et se sèchent.

S'il s'agit de fruits à pulpe molle dont tout se mange, pelure comprise, tels que raisins, cerises,

prunes, etc. on les plonge pendant 5 minutes dans de l'eau claire au sortir de la solution formalée, avant de les mettre au séchoir. Mais pour les fruits a pulpe dure qui se pèlent, tels que pommes et poires, ce second lavage n'est pas pratiqué.

Les résultats de cette méthode sont, paraît-il, excellents. L'aldéhyde formique disparaîtrait à peu près complètement. Et le fait est que la formaldéhyde à 40 0/0, dont le pouvoir antiseptique est bien connu, doit avoir tôt fait de détruire les champignons, moisissures, bactéries et autres microorganismes vivant à la surface des fruits, et qui sont des agents de putréfaction et de la pourriture (Journal de Pharmacie et de Chimie, 1er Décembre 1906 Supp. p. 43).

CHAPITRE IX

Vins de fruits

VIN DE GROSEILLES

Pour extraire les jus des groseilles sans le secours d'une presse on opère comme suit : On place quelques poignées de baies dans une terrine en terre cuite et on les écrase entre les mains. Ce travail est plus difficile qu'il n'en a l'air et ne peut être effectué que par une personne douée d'une certaine force musculaire. Les baies étant convenablement écrasées, on les verse sur un tamis de soie ; une seconde personne, tenant le tamis de la main gauche, triture de la main droite le contenu du tamis de façon à faciliter l'écoulement du jus ; ensuite, elle comprime le marc entre les mains pour en extraire le reste de jus, puis jette dans un vase placé à côté d'elle le résidu à peu près sec.

Pendant ce temps, la première personne a broyé une nouvelle quantité de baies fraîches, les a placées sur le tamis ; la seconde personne refait le même travail que la première fois et ainsi de suite.

Si l'on dispose d'une presse à fruits, le travail d'extraction du jus sera évidemment plus simple et plus rapide, surtout si l'on a une grande quantité de fruits à traiter. Mais, le jus ne doit venir en contact avec aucun métal, sinon il se détériore.

Deux personnes arrivent à extraire à la main le jus de 200 kg. de groseilles dans une journée. 10 kg. de fruits rendent 5 litres 700 de jus lorsque l'extraction se fait à la main ; l'extraction à l'aide de la presse donne un rendement un peu plus élevé.

Les marcs ainsi traités contiennent encore un peu de jus : on pourrait les additionner d'eau et laisser macérer pendant quelque temps pour les soumettre ensuite à une nouvelle pression, on obtiendrait ainsi un jus plus faible, mais de mauvaise qualité, qu'on ne pourrait mélanger avec celui de première pression sans le détériorer. Les grappes, en effet, contiennent une substance amère qui est déplacée par l'eau de macération et se mélange avec elle.

PREPARATION DE LA FUTAILLE

Pour obtenir un vin de bonne qualité, il faut avant tout le loger dans des fûts biens propres. Le mieux est d'employer des fûts ayant contenu du vin blanc ou rouge, et qu'il est facile de se procurer à bon compte. Plus les fûts sont grands,

mieux le vin y fermente et se conserve. Pour les mettre en état, on leur donne une série de rincages à l'eau bouillante. On se gardera bien d'employer des tonneaux à odeur de moisi ou de vinaigre ; ceux-ci peuvent être assainis par un traitement approprié, il est vrai, mais ce travail n'est pas à la portée de tout le monde et nous n'en parlerons pas.

Dans la suite, quand on a mis le vin en bouteilles, on rince immédiatement les fûts à l'eau bouillante dans laquelle on a fait dissoudre un peu de carbonate de soude ; on renouvelle cette opération deux ou trois fois, puis on remplit les fûts d'eau froide et les abandonne ainsi à eux-mêmes pendant plusieurs jours. Ensuite on fait écouler l'eau, on les laisse égoutter, on les mèche, on met la bonde et on les conserve à la cave pour l'année suivante. Si la cave est humide, il faut mécher les tonneaux toutes les 6 semaines pour les empêcher de moisir. Avant de les employer de nouveau, on les rincera deux ou trois fois à l'eau bouillante pour en éliminer l'acide sulfureux provenant du méchage.

TRAITEMENT DU JUS DE GROSEILLES

Le jus de groseilles étant très acide et peu riche en sucre, donnerait un vin trop acide et trop fai-

ble en alcool. C'est pourquoi, il faut y ajouter de l'eau pour diminuer son acidité, et du sucre pour lui donner un degré alcoolique plus élevé. Pour obtenir un vin de bonne qualité, on ajoute par litre de jus de groseilles, 2 litres d'eau et 500 à 700 grammes de sucre (sucre raffiné ou sucre candi). On peut également sucrer avec du miel, il faut en employer 1 kilogramme par litre de jus.

MISE EN TONNEAUX

On procède comme suit ; on commence par faire fondre dans un seau en bois le sucre avec la quantité d'eau prescrite, on couvre avec un linge ; si l'on a soin d'agiter le liquide de temps en temps, la fonte sera achevée au bout de 24 heures. On verse alors le sirop dans le tonneau qui contient déjà le jus de groseilles, on agite le liquide avec un bâton pour le mélanger intimement.

Comme la fermentation fait bouillonner le liquide, on ne devra pas remplir complètement le tonneau, mais laisser un vide de quelques litres. En supposant qu'on se serve d'un tonnelet de 50 litres, il sera facile de calculer les quantités de jus, d'eau et de sucre nécessaires pour le remplir, en se rappelant que 1 kilogr. de sucre dissous dans l'eau occupe un volume de 500 à 600 centimètres cubes. On aurait, par conséquent : 15 litres de jus

de groseilles, 30 litres d'eau et 8 kilogrammes de sucre, pour remplir complètement le tonnelet.

LA FERMENTATION

Le tonneau étant rempli, on le place dans un local dont la température est de 15 à 25 degrés ; on place dans le trou de bonde un entonnoir et on abandonne à la fermentation qui ne tardera pas à se déclarer. Pour la faire partir plus rapidement et plus sûrement, on y ajoute un peu de levure de vin préalablement délayée dans un litre de jus.

Au bout de 8-10 jours, la fermentation s'affaiblit. Lorsqu'elle est complètement terminée, ce que l'on remarque lorsque le liquide cesse de bouillonner, on fixe la bonde et on abandonne le tonneau à lui-même jusqu'au printemps suivant.

Au mois de Mars-Avril, on soutire le vin dans un autre tonneau bien propre, en ayant soin de filtrer la dernière partie du liquide à travers une flanelle. Beaucoup de personnes le mettent immédiatement en bouteilles. Lorsque ce travail est fait avec soin et que le vin doit être consommé bientôt après, il n'y a rien à objecter à cela. Mais, en règle générale, il est préférable de le soutirer dans un tonneau ; il se conserve ainsi mieux et reste très clair, car si on le met en bouteilles immédiatement il est exposé à entrer en fermenta-

tion, ce qui obligerait à le reverser dans le tonneau.

Une autre précaution à prendre consiste à maintenir le tonneau constamment plein à partir du moment où la fermentation est achevée. On se sert, à cet effet, d'une bouteille en forme de ballon, terminée par une pointe d'entonnoir, qu'on remplit de vin et qu'on fixe dans la bonde.

Pour soutirer le liquide on se sert d'un tube-siphon, qu'il est facile de confectionner soi-même. A cet effet, on se procure un tube recourbé en verre très fort ; on plonge son extrémité dans le liquide, tandis qu'à l'autre extrémité on adapte un tuyau de caoutchouc assez long que pour son ouverture libre descende au-dessous du niveau du tonneau. Pour amorcer le siphon, il suffit d'y faire le vide en aspirant l'air qui y est contenu : le liquide se met à couler ; il coulera sans interruption aussi longtemps que l'extrémité du siphon plongera dans le liquide. C'est pourquoi il faut avoir soin pendant le soutirage, d'enfoncer davantage l'extrémité du siphon dans le tonneau à mesure que le niveau du liquide baisse. Enfin lorsque le vin commence à couler trouble, on sort le siphon et on filtre le reste.

MISE EN BOUTEILLES

Le vin est bon à mettre en bouteilles lorsque la fermentation insensible est achevée et que le vin est bien clarifié. Pour s'en assurer, il suffit d'en tirer environ 2 verres dans une bouteille bien claire et de la placer dans la chambre. Si au bout de quelques jours on ne constate pas de mouvement dans le liquide, si le vin reste limpide et ne donne pas de dépôt, il est bon à mettre en bouteilles.

Les bouteilles doivent être soigneusement rincées, égouttées et ensuite séchées. On les bouche avec des bouchons de liège de bonne qualité, et on les cachète à la cire.

RÈGLES A OBSERVER

1° Apporter la propreté la plus scrupuleuse dans toutes les opérations. Les vases, tonneaux, brocs, entonnoirs, bouteilles, etc., doivent être soigneusement lavés et rincés avant leur emploi.

2° La température du cellier où s'accomplit la fermentation doit être de 15 à 25 centigrades ; celle de la cave de 8 à 10.

3° Le soutirage doit se faire rapidement, afin que le vin soit exposé le moins possible au contact de l'air.

4° S'en tenir strictement aux indications que nous avons données plus haut pour les proportions de jus, d'eau et de sucre. Certaines personnes augmentent la proportion de jus dans l'espoir d'obtenir un vin de meilleure qualité. Elles se trompent, car alors le vin fermente très lentement et se clarifie difficilement.

5° Le vin ne doit pas venir en contact avec du métal qui le ferait bleuir. Par conséquent n'employer que des brocs en bois, des entonnoirs en bois ou en verre.

6° Employer la bonde hydraulique pendant la fermentation et maintenir le tonneau constamment plein quand elle est achevée. C'est le meilleur moyen d'éviter l'acescence.

VIN DE GROSEILLES A MAQUEREAUX

On choisit des fruits bien mûrs, on les écrase. on en extrait le jus à la presse, on filtre le jus à travers un filtre à poches assez serré pour que les grains ne le traversent pas.

Le jus ainsi obtenu est mis dans un fût bien propre dans lequel on a mis préalablement la quantité voulue de sucre raffiné cassé en petits morceaux, avec un peu d'eau. Ce dernier détail est important, car le sucre fond difficilement dans le jus de groseilles. On laisse reposer pendant 24

heures le mélange ainsi préparé, on l'agite de temps en temps avec un bâton dépouillé de son écorce, puis on finit de remplir le fût avec de l'eau de source non calcaire.

Si l'eau dont on dispose était dure, il faudrait la faire bouillir afin de précipiter la chaux qu'elle tient en suspension.

Pour 30 litres de vin, on prend 7 kg. 500 à 9 kg. de sucre, suivant la qualité des baies, 10 à 12 litres de jus, et de l'eau pour compléter.

Une condition essentielle pour réussir est que le fût soit bien propre, sinon on peut être sûr d'avance de perdre le vin. Si le fût bien approprié ne peut être employé immédiatement, il faut avoir soin de le mécher, puis de le rincer plusieurs fois avant d'y introduire le jus.

Le fût ainsi préparé est mis en place à la cave ou au cellier, car une fois rempli il ne doit plus être remué. On ne le remplit pas tout à fait jusqu'à la bonde. Au bout de quelques jours la fermentation se déclare. Il faut la surveiller, éloigner la mousse du trou de bonde deux fois par jour. Si l'on a rempli le fût complètement, la mousse s'écoule d'elle-même ; mais dans ce cas il faut placer un vase sous le fût pour la recueillir afin qu'elle ne forme pas de flaque sous le tonneau.

La fermentation dure de 4 à 12 semaines,

suivant que les baies ont mûri par un beau temps ou non ; elle dure en moyenne 6 semaines. Lorsqu'elle est terminée, on remplit le tonneau jusqu'à la bonde, et on bouche soigneusement. A quelques centimètres du trou de bonde on perce un petit trou qu'on bouche avec un fausset et qu'on ouvre deux ou trois fois par jour pour laisser partir le gaz carbonique dégagé par le vin. Lorsque, en retirant le fausset, on n'entend plus le sifflement qui se produit habituellement, on le referme sans plus s'en occuper.

A partir de ce moment, on s'abstiendra de remuer le fût pour que le vin puisse se clarifier. Il faut donc bien le caler afin de ne pas s'exposer à l'ébranler quand on procédera au soutirage. Au mois de mars suivant, le vin sera clair, prêt à être mis en bouteilles.

Quelques jours avant de procéder à cette opération, on rince les bouteilles et les fait égoutter en les plaçant sur le goulot dans des paniers, dans un endroit aéré, non à la cave. Si l'on n'est pas assez familiarisé avec ce genre de travail, il vaut mieux le faire exécuter par un tonnelier, car le vin ne se conserverait pas dans les bouteilles mal rincées.

Lors de la mise en bouteilles, on met à part celles qu'on remplit vers la fin, lorsqu'on est obligé d'incliner le tonneau pour achever le soutirage. Comme cette partie du vin n'est jamais bien

claire, on décantera dans la suite les dernières bouteilles. On bouche les bouteilles avec des bouchons neufs, on les cachète à la cire et on les conserve à la cave placées debout.

VIN DE FRAISES

Les fraises sont particulièrement recherchées pour leur parfum, dont l'intensité varie suivant les sortes. C'est la fraise des bois qui est la plus parfumée.

Pour préparer du vin de fraises, on choisit les variétés les plus parfumées de ces fruits, car le parfum est très fragile et s'altère avec une extrême facilité. C'est pourquoi, la fabrication du vin de fraises exige des soins tout particuliers. Ces soins consistent d'abord à mélanger les fraises mûres, parfaitement saines, non détériorées, non écrasées, avec leur poids de sucre réduit en poudre ; on met ce mélange dans un vase en grès ou en verre, on le recouvre soigneusement et on le place dans un endroit frais jusqu'à ce que le sucre soit fondu et forme avec le jus un sirop clair que surnagent les fraises ratatinées et devenues inodores.

Pour séparer les fraises du sirop, on verse la masse sur un morceau de molleton préalablement lavé avec une solution d'acide tartrique, on délaie le sirop avec son volume d'eau, on porte l'acidité

du mélange à 5 pour mille et on abandonne à la fermentation comme à l'ordinaire à une température comprise entre 15 et 25° C.

D'autres font fermenter les fraises avec le jus, mais ils obtiennent un vin moins fin, d'un goût astringent.

Lorsque la fermentation est achevée, on ajoute encore 4 à 5 0/0 de sucre candi ; on obtient alors un vin de liqueur exquis, d'une grande finesse, dont les dames surtout se montrent très friandes.

Autre procédé. — a) On emploie différentes sortes de fraises, grosses et petites. 5 kg. de ces fraises donnent à la pression 2 litres et demi de jus. Le marc est additionné d'eau et pressé une seconde fois ; il fournit encore 3 litres de jus, ce qui fait en tout 5 litres et demi.

b) D'autre part, on fait fondre 2 kg. de sucre raffiné dans 5 litres d'eau froide, on mélange cette eau sucrée avec le jus de fraises ci-dessus, on met le tout en fermentation dans un tonnelet, à une température de 18 à 25 degrés, en plaçant simplement la bonde sur l'ouverture. La fermentation est généralement achevée au bout de 4 semaines. On met alors le vin en bouteilles. Ce vin est fort en alcool, d'une belle couleur jaune-clair, et possède un bouquet exquis.

On peut également le transformer en vin

mousseux par une addition de sucre candi au moment de la mise en bouteilles.

Troisième procédé. — On prend 40 litres de fraises, on y ajoute 40 litres d'eau dans laquelle on a fait dissoudre 12 kg. 500 de sucre raffiné, 100 gr. d'acide tartrique et 4 litres d'alcool fin, on met en fermentation comme à l'ordinaire. En portant la dose de sucre à 15 kg. on obtient un vin plus riche en alcool.

CHAPITRE X

Conserves d'olives [1]

OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES

Les olives de conserve constituent un article important du commerce des substances alimentaires, et leur préparation peut se faire pendant toute la période de la récolte des olives à huile.

Les olives noires ou mûres soumises au salage et débarrassées de leur principe amer, ne sont pas de longue garde. Il est nécessaire de leur faire subir un traitement plus spécial pour obtenir un produit propre à l'exportation, après avoir fait un choix des variétés qui se prêtent plus particulièrement à cette préparation.

L'industrie des olives confites se pratique dans l'Aude, les Basses-Alpes, les Bouches-du-Rhône, le Gard, l'Hérault, les Pyrénées-Orientales, le Var, le Vaucluse, mais surtout dans le Nord du département de l'Hérault. A Saint-Guien, on fabrique en moyenne, bon an mal an, 180.000 kilos d'olives confites. Cette industrie est suscep-

1. D'après M. H. Blin. Petit Journal agricole.

tible de prendre une grande extension en Tunisie et en Algérie, et il est facile de se rendre compte des avantages pécuniaires qu'elle offre, par rapport à la fabrication de l'huile d'olives.

L'olive de Lucques est achetée par le fabricant, au prix de 25 francs les 50 kilos, en moyenne, et revendue, après traitement, 33 francs les 50 kilos. Les olives vertes se vendent préparées, à raison de 96 francs les 120 kilos. Après maturité, ce même poids de fruits donne 100 kilos d'olives produisant seulement 25 kilos d'huile vendue 2 francs le kilogramme, soit un bénéfice brut de 30 francs, c'est-à-dire moins du tiers de revenu qui procure l'olive confite.

C'est à partir du mois de septembre, époque de la récolte des olives vertes, que cette industrie peut être pratiquée.

CHOIX ET TRIAGE DES OLIVES

Le choix des variétés et le triage des olives ont une très grande importance. Le commerce préfère l'olive de Lucques, grosse, de couleur bleuâtre, allongée, recourbée aux extrémités, variété rustique, à maturité précoce ; la verdale, olive obtuse à la base, ovoïde, un peu allongée au sommet, de couleur vert brun ; l'amelon ou amelingue, grosse, renflée d'un côté, portée par un court pédoncule,

goût parfumé ; la Picholine ou Saurin, allongée, bombée sur l'une de ses faces, variété de couleur rougeâtre, fertile et rustique, à petit noyau.

Les variétés à recommander pour l'Algérie et la Tunisie sont les suivantes :

Olive de Saint-Denis-du-Sig et Tlemcen, Grosse Chemlal de l'Oued-Amizour, Besbassi ou Grosse du Hamma de Constantine, Barouni de Sousse, Grosse de Miliana, Tefah, Bouchouck, Adjeraz (à préparer en vert), Grosse Aberkane des Beni-Aïdel, Nad Djemel, Limli de Seddouk, Zarazi, Olive royale, verdale, oliviere, etc.

Le Dr Trabut, qui a donné cette nomenclature dans son rapport sur le concours oléicole de Sfax en janvier 1904, estime qu'il conviendrait de créer des olivettes spéciales pour la production de l'olive de conserve, et de faire une étude comparative des nombreuses variétés qui peuvent être réunies de tous points du bassin méditerranéen.

En principe, les grosses olives sont à préférer pour l'industrie des conserves, mais les petites peuvent aussi être utilisées plus facilement que pour la conserve verte.

On classe d'abord les olives par catégories, en ayant soin de mettre à part celles qui sont très mûres et celles qui ont encore une teinte rougeâtre, ainsi que les fruits meurtris ou trop mûrs.

Le triage se fait aussitôt après la récolte. Lors-

qu'on opère sur de grandes quantités, on a avantage à employer un trieur spécial semblable à celui dont on fait usage en Californie, et qui a été indiqué par M. le Dr Trabut sur une première section, les olives en mélange se séparent des feuilles qui tombent par les fentes du fond ; les petites olives sont recueillies ensuite dans une série de caisses et les plus grosses, qui n'ont pas trouvé de trous assez gros, arrivent au bout de l'appareil. On obtient ainsi cinq catégories calibrées que l'on traite séparément.

TRAITEMENT DES OLIVES EN VUE DE LEUR CONSERVATION

La préparation proprement dite consiste d'abord à faire macérer les olives dans une lessive alcaline (potasse ou soude), afin de leur enlever leur amertume, l'alcali saponifiant les substances désagréables au goût et rendant l'olive douce.

Les fabriques de savon fournissent la lessive alcaline à bon compte, mais on peut obtenir celle-ci en employant des cendres de bois additionnées de chaux fusée à l'air pour donner l'alcalinité voulue (15 parties de lessive pour cinq parties de chaux). La potasse caustique du commerce est à recommander plus particulièrement. On peut produire cet alcali en ajoutant à des solutions des sulfates de soude ou de potasse, ou les carbonates des mêmes bases et de la chaux.

Les carbonates peuvent être de même employés en prolongeant l'opération et en ajoutant une forte proportion de sel à la dissolution alcaline.

Si la lessive est préparée par le feu, on la passe et on laisse refroidir avant d'y mettre les olives. Cette lessive s'obtient en plaçant, au fond d'un tonneau muni d'une ouverture, un lit de paille ou de sarment. Sur ce lit, on met une couche de cendre et une couche de chaux de moindre épaisseur et ainsi de suite jusqu'à ce que l'on arrive à l'ouverture supérieure du tonneau. Parfois on ajoute une certaine quantité de carbonate de soude. La lessive doit titrer 6° Baumé, ce qui correspond à 7 p. 100 de potasse caustique.

La durée de l'immersion peut être réduite à quatre heures, lorsqu'on emploie une solution à 1,5 p. 100 de potasse ; les téguments de l'olive sont légèrement dissociés et les olives plongées dans l'eau y perdent facilement leur amertume, une faible partie de l'huile est saponifiée et est éliminée par les immersions dans l'eau. Pour éviter cette perte, on conseille d'essayer l'immersion des olives dans une saumure rendue alcaline par du carbonate de soude ; de cette façon l'amertume disparaît au bout de quelques semaines et la saponification est réduite au minimum.

Le titre de la lessive varie suivant les variétés à traiter. Pour l'olive de Lucques, on opère avec

une lessive à 5°5 Baumé ; pour la Verdale et la Picholine, 6° ; pour l'Amelon, 6°5.

Les olives vertes cueillies en septembre sont mises à baigner dans des cuviers contenant la lessive, cela pendant dix à douze heures. Leur chair devient brunâtre et la pénétration de l'alcali est suffisante quand le cercle jaune qui se produit atteint le tiers de l'épaisseur de l'olive. La lessive est alors retirée, remplacée par de l'eau qui est elle-même changée à diverses reprises, pendant trois ou quatre jours, jusqu'à ce qu'elle sorte bien claire et que les olives aient perdu la causticité communiquée par la lessive ; s'il restait de l'alcali, la chair de l'olive serait attaquée.

Après lavage, les olives sont mises en tonneau dans une saumure contenant, en moyenne, 60 grammes de sel pour 800 grammes d'eau, par kilogramme de fruits. Quelquefois on ajoute à la saumure, pendant l'ébullition, un peu de coriandre, de canelle et de fenouil. Après ébullition et refroidissement, la saumure est versée sur les olives, de manière à les couvrir entièrement.

On obtient de bons résultats, en faisant passer graduellement les olives dans des saumures de plus en plus concentrées : 2,5 p. 100 de sel, pendant deux jours ; 3.6 p. 100 pendant six jours ; 7,5 p. 100 pendant deux semaines et 10 à 12 p. 100 comme traitement définitif.

Il est utile de soumettre à l'étuvage à la vapeur les barils de conserve avant et après le remplissage, en ayant soin d'agiter, pour chauffer uniformément toute la masse à une température de 80 à 95 degrés. On obtient ainsi une conservation parfaite.

L'obtention de produits de vente courante, à prix réduits, pourrait être obtenue, d'après le Dr Trabut, en conservant simplement les olives dans de grands cuviers, avec une saumure additionnée de carbonate de soude, et en les mettant dans une saumure ordinaire, au moment de la livraison ; de la sorte, le produit reviendra à un prix inférieur à 25 centimes le kilogramme.

Dans le Midi de la France, les olives mûres, bien noires, cueillies en octobre et ayant perdu une partie de leur âpreté, ne sont pas soumises à l'action de la lessive ; on les entaille ou on les pique avec une épingle et, après élimination de l'amertume, par des lavages à l'eau pure pendant huit à dix jours, au plus, on les conserve dans de la saumure, à laquelle on ajoute beaucoup de fenouil pour les parfumer, mais dans ce cas, la saumure doit être versée bouillante.

Les olives confites sont expédiées dans des barils en bois de 40 kilos environ.

RECETTES DE CONSERVES D'OLIVES

Voici maintenant quelques formules empruntées à la pratique de différents pays qui se livrent à la préparation des conserves d'olives.

1re *Recette.* — Les olives sont lavées à l'eau froide, puis mises dans une lessive composée d'eau et de potasse, à raison de 30 gr. de potasse par quatre litres d'eau. Cette lessive a pour but d'enlever aux olives leur amertume. Au bout de vingt-quatre heures de contact, on jette cette lessive et on la remplace par une lessive nouvelle préparée de la même manière. On renouvelle cinq fois cette lessive. Le lessivage étant terminé, on met les olives dans l'eau fraîche qu'on renouvelle aussi souvent que c'est nécessaire pour leur enlever le goût de lessive. Ensuite on les met dans des fûts bien propres, en ayant soin de répandre une poignée de sel sur chaque couche d'olives ; finalement, quand le fût est plein, on verse de l'eau fraîche de manière à en recouvrir les fruits.

2me *Recette.* — Une autre méthode consiste à faire tremper les olives dans l'eau froide pendant neuf jours, en ayant soin de la renouveler chaque jour. On les met ensuite dans une forte dissolution de sel de cuisine et on les y laisse pendant trois jours, puis on les met en fût et on conserve

de la manière que nous venons d'indiquer dans la première recette.

3me Recette. — Les olives préalablement lavées sont mises dans une forte solution de cendres de bois, on les y laisse jusqu'à ce qu'elles en soient bien imprégnées jusqu'au noyau, ce qu'on observe à leur changement de couleur. Ensuite on les met dans de l'eau froide pendant cinq jours, en ayant soin de la renouveler tous les jours. On prépare ensuite une dissolution de sel de cuisine, on y ajoute de la coriandre, des clous de girofle, de la canelle et autres épices ; on fait bouillir ce mélange pendant quelques minutes, puis on le filtre, on laisse refroidir et on dédouble en y ajoutant une égale quantité d'eau. Les olives, mises en bocaux, sont recouvertes de ce liquide, puis fermés hermétiquement.

4me Recette. — Les conserves d'olives de Piccolini, réputées pour leur bonne qualité sont également traitées avec une solution de potasse, avec cette différence qu'on y ajoute encore de la chaux calcinée, non éteinte. Les olives sont maintenues dans la solution jusqu'à ce que la pulpe se laisse détacher des noyaux. On les retire ensuite de la lessive, on les met dans de l'eau froide pendant plusieurs jours, puis on les conserve dans de l'eau salée. En Italie, on les aromatise généralement avec du fenouil et de la coriandre. En France, on

prépare souvent des olives farcies, en éliminant les noyaux et les remplaçant par des capres.

5me Recette. — Les olives sont mises à tremper pendant quarante jours dans l'eau froide qu'on renouvelle tous les jours, puis pendant trois jours dans de l'eau salée. On met ensuite les olives en fût, on verse dessus une solution de sel assez forte pour qu'un œuf y surnage, on bonde soigneusement le fût et le conserve en un endroit sombre.

Dans toutes ces opérations, les olives doivent être traitées avec soin ; les fruits blessés doivent être éliminés. Eviter de les exposer à la lumière, qui modifierait leur couleur.

6me Recette. — La méthode grecque consiste à cueillir les olives presque complètement mûres et à les faire tremper pendant un mois dans une forte solution saline. Puis on les verse dans un sac qu'on suspend et on les y laisse jusqu'à ce que tout le liquide soit écoulé, ensuite on les sèche à l'ombre. Avant de les servir à table, on les trempe pendant quelques heures dans l'eau froide.

7me Recette. — En Portugal, on laisse également arriver les olives à maturité presque complète, on les met dans une bassine et les arrose d'une orte solution faite avec de l'eau et du carbonate de soude ; cette solution doit être aussi chaude que la main peut la supporter. On y laisse les olives

pendant trente heures en réchauffant la solution quand elle se refroidit. On lave ensuite les olives à l'eau chaude jusqu'à ce qu elles soient débarrassées de leur amertume et de leur goût de carbonate, on les met dans des vases en terre cuite et on verse dessus une solution de sel assez forte pour qu'un œuf y surnage. Au bout de huit jours on remplace cette solution par une nouvelle. Finalement on met les olives en bocaux, en les arrosant d'une solution semblable à laquelle on ajoute de la coriandre, des clous de girofle et de la cannelle pilée ; puis on ferme hermétiquement les bocaux.

8me Recette. — En Australie on procède de la manière suivante : On prépare une lessive avec trois livres de cendres de bois fraîches, 180 grammes de chaux éteinte et seize litres d'eau froide. On fait bouillir doucement ce mélange pendant une demie heure en agitant constamment ; on laisse un peu refroidir, puis on le verse tiède sur les olives mises dans une bassine bien propre. (Eviter l'emploi des ustensiles en fer). Après trente heures de contact, on décante le liquide et on met les olives pendant trois jours dans de l'eau froide qu'on renouvelle tous les jours. On les met ensuite en bocaux qu'on remplit aux 9/10 et on verse dessus une solution de sel assez forte pour qu'un œuf y surnage. On bouche les flacons et les

recouvre de papier parchemin qu'on maintient avec de la ficelle. Lorsque les olives doivent être mises dans le commerce, il convient de les trier de manière à ce qu'elles soient de grosseur uniforme dans chaque flacon.

9me *Recette.* — Les frères Piccolini, à St-Chalmas, renommés pour leurs conserves d'olives, opèrent de la manière suivante : Les olives sont cueillies lorsqu'elles ont atteint leur complet développement, mais étant encore toutes vertes ; on en choisit les plus belles. On prépare une lessive avec une partie de chaux vive et six parties de cendre de bois criblée, provenant de bois jeune, et on verse cette solution sur les olives. Celles-ci sont maintenues dans le bain jusqu'à ce qu'elles en soient bien imprégnées jusqu'au noyau. On les met ensuite dans de l'eau fraîche et les y laisse pendant cinq jours en renouvelant l'eau deux fois par jour, puis on les baigne dans une solution préparée comme suit : on fait dissoudre du sel de cuisine dans de l'eau fraîche limpide, jusqu'à complète saturation, on ajoute de la coriandre pilée, des clous de girofle, des noix muscades, de la cannelle. On fait bouillir cette solution pendant quelques minutes, on filtre et laisse refroidir. D'autre part, les olives soigneusement lavées sont mises en bocaux ou en cruchons et recouvertes de la sauce ci-dessus additionnée d'une égale

quantité d'eau. On bouche soigneusement, on recouvre de papier parchemin et l'on conserve en un endroit frais et sombre. Au bout de quinze jours les olives sont bonnes pour la consommation ; elles se conservent plus d'un an.

CHAPITRE XI

Conservation des œufs et du beurre

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

La conservation des œufs constitue un problème d'une haute importance pour les campagnes. Il serait à désirer, en effet, que l'on pût, aux époques de forte production, mettre les œufs en réserve afin de les écouler au moment où la production devient plus rare et où les prix de vente sont plus rémunérateurs. A Paris, c'est dans les mois de mars, d'avril et de mai que les arrivages d'œufs sont les plus considérables. Pendant cette même période les prix sont les moins élevés.

De 1.400.000 kilog. en Février, les arrivages passent à 2.300.000 kilog. en mars, 2.100.000 kilog. en Avril 1.600.000 kilog. en mai, pour revenir à 1.200.000 kilog. en juin et de décroître ensuite, puis rester stationnaire à 1.000.000 kilog.

Quant aux prix, ils passent de 100 fr. le mille en janvier à 90 fr. en février et à 65 fr. en mars, avril et mai ; puis les prix sont les suivants :

juillet, 80 fr., août, 90 fr., septembre, 110 fr. et enfin, en décembre 125 à 130 fr.

Un simple examen de ces chiffres nous montre l'importance qui s'attache au problème de la conservation des œufs. Cette question est difficile et compliquée et les nombreux spécialistes qui s'en sont occupés n'ont pas encore réussi à la résoudre complètement.

COMMENT PEUT ON RECONNAITRE QU'UN ŒUF EST FRAIS

Voyons tout d'abord les conditions que doit réunir un œuf pour qu'on puisse dire qu'il est frais.

Il faut avant tout que, en le secouant suivant sa plus grande dimension, on ne perçoive aucun choc notable ; sinon, cela prouverait l'existence d'une capacité anormale de la chambre à air, c'est-à-dire un danger à venir, une putréfaction prochaine.

On peut aussi les plonger dans une solution salée à 10 0/0 : les œufs anciens dont la chambre à air est considérable flotteront dans le liquide, tandis que les œufs frais dont la chambre à air est très petite tomberont au fond.

Mais le moyen le plus ancien et peut-être le plus sûr est encore le *mirage*.

Le mirage d'un œuf consiste à l'examiner à la lumière en le plaçant entre l'œil et la lumière : si

l'œuf est frais, il reste tout à fait transparent, sauf sur un petit point (naissance de la chambre à air).

Tout simple qu'il paraisse, le mirage est une opération compliquée ; elle exige une longue pratique.

Le principe sur lequel repose la conservation des œufs consiste essentiellement à les mettre à l'abri de l'air, ou à les enduire d'une façon quelconque, de telle sorte que l'air ne puisse pénétrer par les pores de la coquille. Car l'œuf renferme de lui-même des germes de putréfaction, des micro-organismes qui se développent au contact de l'air, en produisant dans l'intérieur de l'œuf les gaz sulfurés bien connus par leur odeur repoussante et leur pression.

Les divers procédés préconisés pour la conservation des œufs ont été étudiés récemment par M. Camille Pabst, dans une série d'articles très documentés [1] ; nous ne saurions mieux faire que de les résumer ici :

CONSERVATION DES ŒUFS DANS UNE DISSOLUTION D'ACIDE SALICYLIQUE ET DE GLYCÉRINE

Pour soustraire les œufs à l'action de l'air et, par suite assurer leur conservation, on a proposé

1. *Petit Journal agricole*, nos 38, 222 et 229 et 419.

de les mettre dans une dissolution d'acide salicylique et de glycérine, à raison d'une cuillerée de ce mélange par litre d'eau. Conservés de cette façon, les œufs peuvent être encore excellents plusieurs mois après leur immersion, à condition qu'ils soient consommés aussitôt leur sortie de la solution.

CONSERVATION DES ŒUFS DANS UNE MATIÈRE PULVÉRULENTE ET INODORE

Un autre moyen consiste à enfouir les œufs dans l'une quelconque des matières pulvérulentes suivantes : son, grains, sable sec, poussière de tourbe, cendre de bois, poussier de charbon. On ne doit pas employer la sciure de bois, non seulement parce qu'elle absorbe l'humidité de l'air, mais encore parce qu'elle communique aux œufs le parfum de l'essence dont elle provient. On peut également placer les œufs, au fur et à mesure qu'ils sont pondus, sous des couches alternatives de sel gemme ; quand le récipient qui les contient est plein, on le bouche hermétiquement.

Les caisses employées à l'enfouissement des œufs dans ces diverses matières pulvérulentes doivent, quand elles sont remplies, être placées dans des endroits aérés, frais, d'une température égale et surtout exempts d'humidité et inaccessibles à la gelée. Ajoutons que si la conservation

dans les matières pulvérulentes ne peut être d'une très longue durée, cette méthode a pourtant le grand avantage de permettre de porter les œufs à la conserve au fur et à mesure de leur ponte, c'est-à-dire, sans qu'on soit forcé d'attendre qu'une certaine quantité d'œufs soit recueillie. On comprend, en effet, que, dans le cas contraire, le degré de fraîcheur ne peut être exactement le même pour tous les œufs.

CONSERVATION DES ŒUFS EN VASE CLOS

On peut aussi les conserver en les plaçant dans un vase hermétiquement clos, à l'intérieur duquel on fait brûler, à parties égales, un mélange de chlorate de potasse, de sucre et d'acide salicylique.

CONSERVATION DES ŒUFS ENVELOPPÉS DANS DU PAPIER

La méthode suivante est très employée en Angleterre : on enveloppe chaque œuf dans des morceaux de vieux journaux ; on les entasse ensuite au nombre de quarante ou cinquante, le gros bout dirigé en haut, dans un filet dont on serre bien l'ouverture, pour éviter tout cahotement à l'intérieur ; le filet est alors suspendu dans une cave fraîche et aérée ; tous les huit jours on accroche le filet dans le sens contraire, afin que

les œufs prennent une position symétriquement opposée.

CONSERVATION DES ŒUFS AU MOYEN D'UN ENDUIT DE MATIÈRE GRASSE

On peut conserver les œufs au moins trois mois, en les enduisant d'une matière grasse quelconque (gomme, paraffine, acide borique, silicate de soude, vaseline, etc.), puis en les enfouissant dans des caisses pleines de son, lesquelles sont placées ensuite, comme précédemment, dans un endroit sec, frais, aéré et inaccessible à la gelée. Si l'on utilise de la paraffine, 1 kilogramme de cette matière suffit pour 3 000 œufs ; mais ce procédé est très long et par conséquent peu pratique.

On obtient un meilleur résultat par l'emploi de la matière obtenue en faisant cailler du lait avec un peu de vinaigre, et en séparant à froid le caillé ; celui-ci est alors mélangé intimement à des blancs d'œufs battus en neige, puis on ajoute au mélange de la chaux vive, de façon à former une matière gluante, avec laquelle on badigeonne les œufs. Cette matière doit être employée aussitôt faite, car elle durcit très vite et est alors inutilisable. Il suffit ensuite de placer les œufs ainsi enduits, dans un lieu frais et sec.

CONSERVATION DES ŒUFS TRAITÉS PAR L'EAU BOUILLANTE OU TREMPÉS DANS L'ACIDE SULFURIQUE

On peut mettre les œufs, pendant douze ou quinze secondes, dans de l'eau bouillante, de façon qu'une légère couche d'albumine se coagule contre la paroi interne de la coquille, en obstruant ses pores ; malheureusement, ce procédé très simple, très efficace et aussi peu coûteux que possible, ne peut être employé que pour la consommation familiale.

On a proposé un autre procédé, reposant sur le même principe, permettant de conserver les œufs très longtemps : on les trempe quelques instants dans un bain d'acide sulfurique, lequel, en dissolvant une petite quantité de la partie extérieure de la coquille, forme une couche de plâtre qui bouche également ses pores. On reproche cependant à ce système de rendre les œufs très cassants et de leur donner parfois un mauvais goût.

CONSERVATION DES ŒUFS ENDUITS DE VERRE SOLUBLE ET AUTRES SUBSTANCES

Ce procédé, qui a fait beaucoup parler de lui en ces derniers temps, consiste à recouvrir les œufs d'une pellicule de verre soluble (silicate de potasse). On place les œufs dans un récipient en terre ou

en bois, bien propre et sans odeur ; à cet effet, on le traite préalablement à l'eau bouillante. Puis on verse doucement dessus une solution de silicate de potasse (produit qu'on trouve chez tous les pharmaciens) composée de 1 litre de silicate pur pour 8 ou 10 litres d'eau (quantité suffisante pour 100 et 150 œufs, suivant leur grosseur).

Quand les œufs sont complètement immergés et que le récipient est plein, on le dépose dans une pièce fraîche, en le recouvrant d'une planche. Ajoutons que, durant l'immersion des œufs, on doit prendre la précaution de retirer ceux qui surnagent, car, si ceux-ci sont encore susceptibles d'être consommés immédiatement, ils sont devenus impropres à la conservation. Dans un récent essai de ce procédé, fait à la Société coopérative de laiterie de Schidam (Bavière) : sur 2,950 œufs opérés, 7 seulement durent être utilisés au mois de Décembre; tous les autres purent se conserver en bon état dans la solution jusqu'au printemps.

Malheureusement, comme pour le procédé de la cuisson légère des œufs, ce système ne peut être utilisable que pour la consommation familiale. Ce fait résulte de ce que la méthode est trop efficace ; en effet, elle a pour résultat de boucher trop hermétiquement et trop solidement les pores de la coquille.

Les œufs ainsi vitrifiés, en effet, doivent avoir leur coquille préalablement percée d'un trou d'épingle, lorsqu'on veut les faire cuire à la coque; sans quoi, l'air intérieur se dilatant sous l'influence de la chaleur, et ne pouvant s'échapper, risque d'amener une explosion assez dangereuse de l'œuf! D'autre part, si la conservation se prolonge au delà de trois ou quatre mois, l'albumine de l'œuf prend une odeur de savon, qui se manifeste surtout quand on prépare des œufs pochés.

Ajoutons enfin, au sujet de ce procédé, que le verre soluble qui se trouve dans le commerce sous forme d'un liquide sirupeux, est le plus souvent un mélange de silicates de potasse et de soude. On doit conseiller à ceux qui veulent employer cette méthode, d'éviter l'utilisation d'un verre soluble ayant une réaction alcaline. En outre, l'eau employée doit être très pure ; pour cela, il est bon de la faire bouillir, puis refroidir, avant d'y faire dissoudre le silicate.

On peut employer aussi à la conserve des œufs une solution composée d'acide borique et de verre soluble.

On a proposé également de conserver les œufs: en les immergeant dans de l'eau salée; en les frottant avec du sel; en les traitant par une solution d'alun ou de permanganate de potasse; en les enduisant de gomme, de collodion, de laque, de

gutta-percha ou de naphte ; en les plongeant dans un bain d'eau acidulée au travers duquel on fait passer un courant électrique ; etc.

On peut aussi plonger, pendant une seconde, des œufs du jour soigneusement nettoyés, dans de l'eau boriquée bouillante ; puis on les place dans de l'eau salicylée (préalablement bouillie et refroidie) jusqu'au moment de leur emploi. Des œufs ainsi traités peuvent se conserver en bon état pendant six mois.

On obtient de bons résultats en plaçant les œufs dans un récipient en forme de vase, dont le fond est percé d'un petit trou par lequel on fait brûler une mèche de soufre ; les œufs ainsi traités sont ensuite placés dans de la chaux vive en poudre. Au bout de six mois, les œufs seraient encore de très bonne qualité.

CONSERVATION DES ŒUFS ENDUITS D'HUILE DE LIN

Voici un procédé très employé en Turquie, en raison des excellents résultats qu'il donne : on opère sur des œufs dont la ponte ne dépasse pas trois jours ; on les nettoie avec un linge mouillé, pour en faire partir toutes les impuretés qui se trouvent à leur surface, puis on les essuie avec un linge sec. Cela fait, on se verse quelques gouttes d'huile de lin *cuite* dans le creux de la main, et

l'on en imprègne la surface de chaque œuf par un mouvement de rotation rapide, de façon à boucher complètement les pores de la coquille. Cette opération ne demande que quelques secondes.

L'œuf ainsi induit est alors posé sur une planche bien propre, à l'abri de la poussière. Puis on passe à un autre. Au bout de deux ou trois jours au plus, la mince couche d'huile de lin cuite, essentiellement siccative, se résinifie et se solidifie, en entourant l'œuf d'une pellicule lisse et adhérente. Il ne reste plus qu'à emballer les œufs par les moyens habituels, dans du son par exemple, et à les conserver dans un local légèrement frais jusqu'au moment de leur exportation.

Une personne exercée, un enfant même, peut préparer ainsi jusqu'à 600 œufs à l'heure. La seule difficulté du procédé, c'est qu'il faut que la couche d'huile ne soit ni trop épaisse, ni trop mince. Dans le premier cas, la dessiccation étant trop lente, il peut se produire une adhérence entre le plancher et l'œuf ; le déplacement de celui-ci peut donc briser une partie de la pellicule ; des pores de la coquille étant alors à nu, de l'air peut s'introduire dans l'œuf. Dans le deuxième cas, la coquille n'est pas suffisamment soustraite au contact de l'air. D'ailleurs, le tour de main nécessaire s'acquiert très facilement.

Des essais récents ont montré que 1300 œufs

ainsi traités n'ont rien perdu de leur poids après 13 mois de conservation ; au bout de ce laps de temps, leur fraîcheur était exactement celle qu'ils possédaient le jour de leur préparation ; en outre, cette huile de lin ne leur communiquait aucun mauvais goût. Ce n'est guère qu'après 15 mois que le jaune et le blanc commençaient à se mélanger.

CONSERVATION DES ŒUFS IMMERGÉS DANS DE L'EAU DE CHAUX

Quoi qu'il en soit, le procédé le plus employé encore en France est celui qui consiste à immerger les œufs dans de l'eau de chaux. En effet, tout en étant le plus simple et le moins coûteux, c'est l'un des systèmes donnant le moins de déchet.

Rappelons seulement qu'on prépare de l'eau de chaux nécessaire en mettant dans un récipient 10 grammes de bonne chaux éteinte par litre d'eau ; on brasse de temps en temps le tout pendant quelques heures, puis on laisse reposer ; on verse ensuite la solution claire ainsi obtenue (additionnée de 6 0/0 de sel de cuisine) sur les œufs préalablement empilés (la pointe en bas) dans une jarre ou une barrique étanche.

Puis on couvre le récipient, qu'on place dans une cave fraîche et obscure.

Ce procédé malheureusement présente aussi

quelques inconvénients. La chaux incruste l'intérieur de la coquitle, en constituant un véritable ciment, très compact, qui s'oppose bien à l'action de l'oxygène de l'air dans l'œuf par l'air de ses pores ; mais cette couche donne quelquefois à la partie alimentaire une odeur de chaux peu agréable, à laquelle peut s'ajouter un parfum de paille et de vieux. Le sel de cuisine à la dose de 6 °/₀ du mélange diminue un peu ce phénomène. En outre, il arrive que les jaunes d'œufs conservés par cette méthode se séparent parfois des blancs et viennent se coller sur la coquille ; il en résulte que lorsqu'on casse l'œuf sur un plat, le jaune se crève et se répand sur ce dernier en donnant au consommateur l'idée que le produit n'est pas frais Enfin, l'albumine des œufs conservés à l'eau de chaux prend une teinte spéciale.

Les œufs présentant ces divers caractères sont regardés par le commerce comme des produits de conserve ; aussi les paie-t-il 25 à 30 pour 100 moins cher. Comme on le voit, le meilleur de ces divers procédés de conservation est encore susceptible de quelques critiques.

CONSERVATION DES ŒUFS PAR LE FROID

Enfin, signalons un dernier procédé qui donne les meilleurs résultats. Ce procédé consiste à con-

server les œufs par le froid. Il est employé couramment en Allemagne et en Amérique. On refroidit les œufs progressivement pendant 8-10 jours pour les amener et les maintenir à une température d'environ 1° au-dessus de zéro. Mais, ce procédé exige une installation spéciale assez coûteuse qui ne peut être réalisée que par le groupement des intéressés, à l'instar de ce qui a lieu pour la conservation des grains. Nous n'y insisterons donc pas.

LA CONSERVATION DU BEURRE

On peut employer pour conserver le beurre, soit la stérilisation par le procédé Appert, soit la fusion, soit le sel.

Dans le premier cas, on devra d'abord presser le beurre afin de lui enlever la majeure partie de l'eau qu'il contient. On l'introduira ainsi dans un bocal à large goulot; on fermera hermétiquement. Cela fait, on portera, grâce au bain-marie salé, la température du bocal au-dessus de 100°, en chauffant avec de grandes précautions, surtout au début, pour éviter la rupture des bocaux. On laisse ensuite refroidir. On peut ainsi conserver du beurre de quatre à six mois.

Dans le cas de la fusion, on devra éviter les *coups de feu* qui altèrent le beurre par suite de la

décomposition des glycérides d'acides gras volatils, qui a pour effet de provoquer le roussissement partiel du beurre.

On sépare l'écume, on laisse refroidir le beurre vers 60° ; on évite de le remuer afin que les impuretés lourdes, tombant au fond, on puisse décanter le beurre fondu surnageant, qui est alors parfaitement limpide.

Le beurre fondu peut être conservé plus d'une année sans s'altérer.

Dans le troisième cas (salaison), on obtient, suivant la quantité de sel incorporée, soit du beurre dit « salé », soit du beurre dit « demi-sel ». Voici comment on procède le plus communément pour la préparation de ces beurres : on doit tout d'abord délaiter soigneusement le beurre. C'est là une condition d'une grande importance, et dont dépend la réussite des opérations subséquentes. On fait des couches minces de beurre 1 à 2 centimètres d'épaisseur sur une table d'une propreté parfaite. On saupoudre ce beurre de 50 à 70 grammes de sel gris finement moulu, par kilo. On pétrit le tout et on le comprime dans des pots en grès, aussi fortement que possible. S'il se produit des affaissements, on les remplit avec du sel.

Quand il se forme une saumure, on l'évacue et l'on ajoute à nouveau du sel.

Nous le répétons, toutes ces opérations doivent être faites avec une propreté parfaite.

STÉRÉLISATION ET PASTEURISATION DU LAIT

Le lait est un des aliments les plus sains, mais en même temps un de ceux dont le traitement et la conservation exigent le plus de soins. La consommation peut devenir nuisible à la santé lorsqu'il provient de vaches tuberculeuses ou de vaches dont l'alimentation est défectueuse. Dans la plupart des cas, malheureusement, la ménagère se trouve dans l'impossibilité de contrôler elle-même la qualité du lait. Ce qu'elle a de mieux à faire, dans l'intérêt des siens, est de rendre le lait inoffensif par la pasteurisation ou stérilisation.

Nous n'ignorons pas que le lait stérilisé prend un goût de cuit qui ne convient pas à tout le monde, surtout lorsque la durée de la stérilisation à 100 degrés est un peu longue. Mais, dans les ménages, il ne s'agit le plus souvent que de conserver le lait pour quelques jours seulement; dans ce cas, il suffit de le pasteuriser à la température de 80 degrés, à laquelle les microbes sont tués ; on évite ainsi de lui donner un goût de cuit trop prononcé.

Le procédé est d'ailleurs tout ce qu'il y a de plus simple ; on remplit de lait des bouteilles qu'on sou-

met dans l'appareil stérilisateur à une température de 80 degrés pendant une durée qui varie de 10 à 20 minutes, suivant la grandeur des bouteilles.

Pour stériliser le lait, on soumet les bouteilles à une température de 100 degrés pendant 60-90 ou 100 minutes suivant la grandeur des bouteilles. Le lait ainsi stérilisé se conservera pendant des mois.

Une bonne précaution qu'on ne saurait trop recommander aux mères de famille est de pasteuriser le lait destiné aux bébés. Quant à l'addition de sucre, etc., il faut toujours prendre l'avis du médecin, car la composition du lait varie considérablement suivant la race et la nourriture qu'on donne au bétail.

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE PREMIER

Les conserves alimentaires

Le principe de la conservation des substances alimentaires. Descriptions des appareils employés pour préparer les conserves alimentaires par le procédé Appert. — Les appareils essentiels : 1. — L'appareil sterilisateur-conservateur. — 2. — La marmite de stérilisation. — 3. — Les verres avec couvercles avec rondelles en caoutchouc. — 4. — L'Etuve à Légumes. — Les ustensiles accessoires. — Conditions requises pour bien réussir les conserves..... 1

CHAPITRE II

Conservation des fruits par la stérilisation.

Observations préliminaires. — I. — *Fruits à baies* : Fraises. — Groseilles. — Groseilles à maquereau. — Groseilles vertes, non mûres. — Framboises (entières). — Myrtilles. — Mûres. — II. — *Fruits à noyau* : Cerises. — Abricots. — Pêches. — Prunes. — III. *Fruits à pépins* : Pommes. — Poires..... 28

CHAPITRE III

Conservation des légumes et des champignons.

Observations générales. — Petits pois : Petits pois à la française. — Petis pois à l'anglaise. — Petits pois au beurre. — Haricots : Haricots verts par stérilisation. — Conservation des haricots verts au sel. — Conservation des haricots verts par dessication. — Conserves de haricots flageolets. — Conserves de tomates : Sauce tomate. — Tomates entières au naturel. — Tomates séchées. — Conserves d'asperges. — Pointes d'asperges. — Conserves d'artichauts. — Conserves de fonds d'artichauts. — Conserve d'oseille. — Conserves d'épinards. — Conserve de choux-fleurs entiers. — Conserve de choux-fleurs divisés. — Conserve de céléri. — Conserve de cardons. — Conserve de salsifis. — Conserve de carottes. — Conserve de choux Bruxelles. — Conserves de Julienne au Jardinière. — Conserve dite Macédoine. — Conserve de champignons. — Conserve de bolets ou cêpes. — Conserve de chanterelles..... 43

CHAPITRE IV

Conserves de viande.

Observations générales. — Conserve de perdreaux. — Gelée de viande. — Gelée de lièvre. — Poule cuite. — Poule en gelée. — Rôti de veau. — Pain de foie de veau. — Grives. — Tranche de foie de volaille. — Bœuf bouilli. Ragoût de chevreuil. — Rôti de bœuf à la vinaigrette. — Langue à la sauce. — Pâtés de viande. — Pâté simple.

Pâté de lièvre froid. — Pâté de chevreuil. — Pâté allemand (froid). — Pâté de foie gras. — Foie d'oie. 75

CHAPITRE V

Conserves de poissons.

Truites. — Cabillaud et aiglefin. — Sole au vin blanc. Anguilles marinées. — Anguilles en gelée. — Salade de harengs. — Carpes à la sauce polonaise. — Crustacés. Observations pratiques sur l'emploi et l'expédition des conserves..... 97

CHAPITRE VI

Confitures et gelées de fruits.

Observations préliminaires. — Confitures de fraises. — Pâté de fraises. — Punch de fraises. — Confiture de groseilles vertes. — Confiture de groseilles rouges. — Gelée de groseilles. — Gelée de groseilles et de framboises non cuites. — Gelée de quatre fruits. — Sirop de groseilles. — Confiture de mûres sauvages. — Confiture de cerises. — Marmelade de cerises. — Sirop de cerises. — Gelée d'abricots. — Confiture de pêches. — Confiture de Reine-Claude. — Gelée de reine-Claude. — Gelée de coings. — Quartiers de coings. — Pâtés de coings. — Crême de coings à la vanille. — Sirop de coing. — Confiture de melon. — Confiture de rhubarbe. — Gelée de rhubarbe. Marmelade d'oranges. — Confiture d'oranges. — Courge au citron. — Confitures de châtaignes. — Confitures de tomates. — Confitures de figues. — Confiture de fruit

d'églantier. — Gelée de pommes. — Confiture de pommes. — Utilisation des fruits verts pour la préparation de gelées et de marmelades. — Confiture de poire... 109

CHAPITRE VII

Con ervation des fruits à l'eau-de-vie et au vinaigre. — Légumes au vinaigre

Fruits à l'eau-de-vie. — Choix et préparation des fruits. — Confection. — Abricots à l'eau-de-vie. — Pêches à l'eau-de-vie. — Prunes Reine-Claude. — Mirabelles. — Cerises. — Poires. — Noix vertes à l'eau-de-vie. — Cassis à l'eau-de-vie. — *Fruits au vinaigre.* — Cerises au vinaigre. — Sirop de vinaigre framboisé. — Groseilles noires au vinaigre pour gargarismes. — Prunes (quetsches) au vinaigre. — Pêches au vinaigre. — Cornichons au vinaigre. — Conserve de légumes dits Achards au vinaigre. 151

CHAPITRE VIII

Fabrication de la choucroute

Culture des choux à choucroute. — Fabrication de la choucroute. — Manière de cuire la choucroute. 169

CHAPITRE IX

Conservation des pommes par le séchage

Séchage des fruits au four. — Séchage des fruits à l'évaporateur. — Conditions à remplir dans le séchage des fruits. — Machine à peler. — Boîte à blanchir. — Pommes tapées..... 178

CHAPITRE X

Vins de fruits

Vin de groseilles. — Préparation de la futaille. — Traitement du jus de groseilles. — Mise en bouteilles. — Règles à observer. — Vin de groseilles à maquereau. — Vin de fraises..... 187

CHAPITRE XI

Conserves d'olives

Observations préliminaires. — Choix et triage des olives. — Traitement des olives en vue de leur conservation. — Recettes de conserves d'olives..... 200

CHAPITRE XII

Conservation des œufs, du beurre et du lait

Observations générales. — Conservation des œufs dans une dissolution acide. — Conservation des œufs dans une matière pulvérulente et inodore. — Conservation des œufs en vase clos. — Conservation des œufs par enveloppement. — Conservation des œufs enduits de matière grasse. — Conservation des œufs traités par l'eau bouillante. — Conservation des œufs enduits de verre soluble. — Conservation des œufs enduits d'huile de lin. — Conservation des œufs dans l'eau de chaux. — Conservation des œufs par le froid. — Conservation du beurre. — Stérilisation et pasteurisation du lait..... 218

PRIX-COURANT 1907

DE BOCAUX DE STÉRILISATION LEPAGE (LICENCE WECK)

En Vente à PARIS, 67, Boulevard Haussmann

BOCAUX complets, avec couvercle en verre et joint de caoutchouc

NUMÉROS	BOCAUX HAUTE FORME 1	2	3	4	5	Bocal étroit 0	Bocaux à large ouverture 6	6 a	Bocal large 7
CAPACITÉ	1/3 l.	1/2 l.	3/4 l.	1 lit.	1 1/2	1/10 l	1 lit.	1/2 l.	2 lit.
PRIX	0 90	1 »	1 10	1 20	1 25	0 80	1 65	1 60	2 15

NUMÉROS	BOCAUX CONIQUES 6 b	6 c	6 d	6 e	6 f	FLACONS à lait 8	8 a	FLACONS pour liquides 8 c	8 d	8 e
CAPACITÉ	1/4 litre	3/4 litr	1/4 litre	1 1/3 l	1/2 litre	200 gr.	250 gr.	3/4 litre	1/2 litre	1 litre
PRIX	1 45	1 75	0 95	2 05	1 80	0 60	0 65	1 25	1 05	1 30

ACCESSOIRES ET APPAREILS DIVERS

Nos		Prix	Nos		Prix
32	**MARMITE AVEC THERMOMÈTRE**	12 »	26	Panier protecteur bocaux, 0 à 4, 8, 8 a, 6 d.	» 40
35 b	Thermomètre avec enveloppe métallique	4 40	27	— 5, 6, 6a, 6b, 6c, 6e, 6f, 7	» 45
35 a	Thermomètre seul	3 50	32 a	Étuve à légumes	13 »
21	**APPAREIL A ÉTAGES** pour 6 bocaux haute forme	8 50	33	Grille fil de fer pour marmite n° 32	1 25
23	Courbet pour bocaux nos 0 à 5, 6 d	» 75	40	Pilon en bois pour tasser les légumes	» 50
25	— 6, 6a, 6b, 6c, 6e, 6f, 7.	» 85	42	Brosse pour nettoyer les bocaux	1 65
25 a	Courbet pour flacons à lait nos 8 et 8 a	» 45	43	Brosse pour nettoyer les bouteilles à lait	1 50
25 b	— à liquides, nos 8c, 8d, 8e.	» 45	43 a	Brosse pour nettoyer les bouteilles	1 75
20	Courbet pour bocal isolé avec support	5 50	44	Tétine pour flacon à lait.	» 70
21 a	Anneau de sûreté pour les bocaux	1 75	45	Gobelet avec lampe	2 20
28	Marmite pour un seul bocal	6 20	46	Étiquettes. . la douzaine.	» 30

STÉRILISATEURS LEPAGE (LICENCE WECK)

PARIS, 67, Boulevard Haussmann. Téléphone : **313-87**

Vente en gros :

105-107, Rue de la Convention. *Téléphone 117-61*

OUVRAGES DE FONDS

PUBLIÉS ET EN VENTE A LA LIBRAIRIE JULES ROUSSET

1, rue Casimir-Delavigne
et 12, rue Monsieur-le-Prince, PARIS

Adamkiewicz (A.). Pensée inconsciente et vision de la pensée, essai d'une explication physiologique du processus de la pensée et de quelques phénomènes « surnaturels » et psychopatiques, 1905, in-18, 98 pages. 2 fr.

Adan (Ph.). Le monde invisible dévoilé. Révélations du microscope. 1879, in-8, 516 pages avec 23 pl. hors-texte comp. 300 figures. 12 fr.

Allen et **Vian**. Des migrations des oiseaux de proie sur le Bosphore de Constantinople. Capture du milan Govinda en Europe, 1869, in-8, 47 pag. 2 fr.

Alquier (L.). Recherches cliniques et anatomo-pathologiques sur la maladie de Parkinson. Paris, 1903. 1 vol. in-8, 98 pages. 3 fr.

Artault (St.). Glossologie botanique. Vrai guide manuel pour l'explication des principaux termes employés en botanique. Paris, 1885, 1 vol. in-18, 328 pages intercalées d'une feuille blanche, cartonné. 3 fr.

Assicot (L.). Etudes des colobomes du nerf optique. 1902, in-8 de 132 pages avec 2 planches coloriées. 3 fr. 50

Aubertin (Dr Ch.), Ancien Interne des hôpitaux de Paris. Les réactions sanguines dans les anémies graves symptomatiques et cryptogénétiques, 1905, 1 vol. in-18, 266 pages. 4 fr.

Audard (E.). Le drainage vaginal du péritoine avec l'hystérectomie abdominale totale pour annexites suppurées. Paris, 1903, 1 vol. in-8, 82 pages. 1 fr. 50

Audebert et **Vieillot.** Histoire naturelle et générale des grimpereaux et des oiseaux de Paradis. Paris, 1802, 1 vol. in-4, cartonné avec 104 planches coloriées. 80 fr.

Audouin et **Milne Edwards.** Recherches pour servir à l'histoire naturelle du littoral de la France ou recueil de mémoires sur l'anatomie, la physiologie, la classification et les mœurs des animaux de nos côtes. Paris, 1832-34, 2 vol. in-8, avec 18 planches coloriées (34 fr.). 22 fr.

Babonneix (L.). Nouvelles recherches sur les paralysies diphtériques. Paris, 1904. in-8, 216 pages avec 3 planches hors-texte. 6 fr.

Baratier (A.). Les victimes de l'alcool (hygiène sociale). Paris, 1902, 1 vol. in-12, 132 pages. 2 fr. 50

Baudouin (M.). Femmes médecins d'autrefois. Paris, 1906, 1 vol. in-18, avec 9 planches hors-texte. 5 fr.

— Hystéropexie abdominale antérieure et opérations sus-pubiennes dans les rétrodéviations de l'utérus. Paris, 1890, in-8, 414 pages avec 22 figures. 10 fr.

— L'asepsie et l'antisepsie à l'hôpital Bichat. Service de chirurgie de M. le docteur Félix Terrier, Professeur à la Faculté de Médecine. Paris, 1890 in-8, 212 pages avec 10 figures dans le texte et photographie hors-texte. 4 fr.

Baudouin. Voir **Terrier.**

Bazerolle (E.). Défense du vin. Paris, 1902, 1 vol. in-8, 54 pages. 2 fr.

Beauregard (H.). Recherches sur les réseaux vasculaires de la chambre postérieure de l'œil des vertébrés. Paris, 1876, in-8, 160 pages avec 6 planches. 4 fr.

— Contribution à l'étude du développement des organes génito-urinaires chez les mammifères. Paris, 1877, in-8, 63 p. avec 12 planches. 4 fr.

— Recherches sur l'appareil auditif chez les mammifères. Paris, 1894, in-8, 112 pages avec 6 planches. 4 fr.

— Recherches pour servir à l'histoire des Daphnés. Paris, 1876, in-8, 52 pag. avec une planche. 2 fr. 50

— Recherches sur l'encéphale des balacnidés. Paris, 1883, in-8, 45 pages, 16 planches. 4 fr.

— Des organes glandulaires des végétaux : des produits qu'ils fournissent à la matière médicale. Paris, in-8, 107 pages avec une planche. 3 fr. 50

— Etude du corps vitré. Paris, 1880, in-8, 44 pag. 3 planches. 2 fr.

— Contribution à l'étude de Orthagoriscus trinicatus (Plein). 1870, in-8, 18 pag. avec une planche. 1 fr.

— Encéphale et nerfs crâniens du ceratodus forsteri. Paris, in-8, 13 pag. avec une planche. 1 fr.

— Notice sur la vie et les œuvres de Georges Pouchet. Paris, 1895, in-8, 37 pag. avec un portrait. 1 fr.

— Contribution à l'étude du rouge rétinien. Paris, 1877, in-8, 14 pag. avec une planche coloriée. 1 fr.

— Etude de l'articulation temporo-maxillaire chez les balaenoptères. Paris, in-8, 11 pag. avec une planche. 1 fr.

Beauregard et **Boulart**. Recherches sur les appareils génito-urinaires des balaenides. Paris, s. d., in-8, 44 pag. avec 7 planches. 2 fr. 50

— Recherches sur le larynx et la trachée des balaenides. Paris, in-8, 24 pag. avec 3 planches. 1 fr.

Bergouignan (P.). Le traitement rénal des cardiopathies artérielles. Avec préface de M. le Dr Huchard, médecin de l'hôpital Necker membre de l'Académie de Médecine. Paris, 1903, un volume in-8, 212 pages. 6 fr.

Bernheim (S.). La tuberculose, ses causes, son traitement, les moyens de s'en préserver. 1900. Un vol. in-12 de 314 pages, avec 45 fig. dans le texte. 4 fr.

— L'administration intestinale des médicaments. Paris, 1902, in-8. 1 fr.

Le dispensaire anti-tuberculeux. 1903. Un vol. de 120 pages, avec 18 fig. dans le texte. 2 fr.

Bibliographia Medica (Index medicus). Années 1900-1901-1902. 3 vol. in-8. (Collection complète). 360 fr.

Chacune des années 1901 et 1902. 120 fr.

Chaque numéro séparé. 10 fr.

Bibliothèque des Actualités d'hygiène et de médecine publiées sous la direction de M. A. Filassier.

I. Juillerat (P.). Une institution nécessaire. Le Casier sanitaire des Maisons. Paris, 1906, 1 vol. in-18, 150 p. 1 fr. 50

II. Renon (L.) professeur agrégé. Diagnostic précoce de la tuberculose pulmonaire. Paris, 1906, 1 vol. in-18. 1 fr. 50

III. Gautrez (E.). Une loi nécessaire. L'insalubrité publique, l'expropriation. Préface par M. E. Cheysson, membre de l'Institut. Paris; 1907, 1 vol. in-18, 175 pages. 1 fr. 50

Bibliothèque des Actualités chimiques et biologiques, publiées sous la direction de M Pozzi-Escot.

I. Phénomènes de réduction dans les organismes. Paris, 1906, 1 vol. in-18 jésus, 94 pages. 1 fr. 50

I. Mécanique chimique. Paris, 1906, 1 vol. in-18 j., 110 pages. 1 fr. 50

III. Les toxines et les venins et leurs anti-corps. 1906. 1 vol. in-18 jésus, 116 pages. 1 fr. 50

IV. Les sérums immunisants. Paris, 1906, 1 vol. in-18, 106 pages. 1 fr. 50

V. Le Vieillissement artificiel des vins et spiritueux. Paris, 1906, 1 vol. in-18, 96 pages avec figures. 1 fr. 50

Bidlot. Voir **Frisch**.

Bigot (C.). La conquête de l'air par l'aviation orchophène, acrophone C. Bigot. Préface de H. Albert Mary. Paris, 1907, 1 vol. in-18, 10 pages avec 4 fig. et 12 planches hors texte. 2 fr. 50

Billon (L.). Garçon ou fille ? Causes déterminant le sexe. Paris, 1904, in-18, 130 pages. 2 fr. 50

Blanchon (A.). Culture des champignons et de la truffe. Paris, 1906, 1 volume in-18, 163 pages. 2 fr. 50

Blondel (Ch.). Les automabilateurs (étude psychopothologique d'inédro légale. Paris, 1906, 1 vol. in-18, 132 pages. 3 fr.

Boé (F.). De l'incompatibilité des concours et des congrès de la corporation médicale. 1894, in-8. 0 fr. 50

Bonjean. Voir **Zune**.

Bonnemère (L.). Les mollusques des eaux douces de France et leurs perles. Paris, 1901, in-8, 154 pages avec 7 figures. 10 fr.

Tiré à 100 ex. dont 50 pour le commerce.

Bonnet (G.). Traité pratique d'hypnotisme et de suggestion thérapeutiques. Procédés d'hypnotisation simples, rapides, inoffensifs, à l'usage des médecins, pharmaciens, professeurs, instituteurs et des gens du monde. Paris, 1905, in-18, 334 pages. 3 fr. 50

— Le mal de mer ; ses causes, moyens de l'éviter, moyens de le combattre. Paris, 1907, 1 vol. in-18, 40 pages. 1 fr.

— Transmission de pensée. 1906, 1 vol. in-18, 296 p. 3 f. 50

Bordeu (Th. de). Recherches sur l'histoire de la médecine. Paris, 1882, 1 vol. in-8, 346 pages. 8 fr. Net. 4 fr.

Bosquain (R.). Les applications médicales des courants de haute fréquence. 1900, in-8 de 60 pages. 2 fr. 50

Bosvieux. Nature parasitaire de l'eczéma. 1899, in-8 de 64 pages. 2 fr.

Boucherie. Voir **Coudray**.

Bour (L.). Rapports de la tuberculose et de la paralysie générale. 1903, in-8, 112 pages. 2 fr.

Braye (E.). Herpétisme des organes génito-urinaires. Hygiène et traitement de l'herpétisme. 1902. Un vol. in-18 jésus, 124 pages. 3 fr.

— Régime alimentaire du tuberculeux. 1904, 1 vol. in-18, 44 pages. 1 fr.

— Tuberculose primitive des organes génitaux. 1902. Un vol. in-18 de 100 pages. 2 fr.

Brécy (M.). Les troubles de la sensibilité dans l'hémiplégie d'origine cérébrale. 1902, 1 vol. in-8 de 208 pages avec 5 planches. 6 fr.

Broussais. Ambroise Paré : sa vie, son œuvre. 1900, in-8, 5 pages. 2 fr. 50

Brunello. Considérations sur les études médicales. 1901, 1 vol. in-8 de 140 pages. 3 fr.

Byla (P.). Les produits biologiques médicinaux. Albuminoïdes. Enzymes. Organothérapie. Formulaire pratique. Paris, 1905, in-18, cartonné, 184 pages. 3 fr. 50

Caquet (F.). Le Vademecum du forestier à l'usage des propriétaires de bois, industriels forestiers, agriculteurs et agronomes, adjudicataires de bois, etc., etc. Fontaine (Nièvre) 1885, 1 vol. in-18, 386 pages. 3 fr. 50

Carrière (E.-A.). Montreuil aux pêches. Etudes et pratique de quelques communes de la banlieue. Bagnolet. Rosny-sous-Bois. Vincennes. Romainville. Paris, s. d., 1 vol. in-8 br., 335 pages avec 55 figures. 5 fr.

— Encyclopédie horticole. Paris, s. d., 1 vol. in-18, 560 pages. 3 fr.

— Du sulfatage horticole et industriel. Paris, in-18, s. d., 102 pages. 1 fr.

Carton (P.). Contribution à l'étude des modifications du sang pendant l'accouchement et les suites de couches normales et pathologiques, (numération et équilibre leucocytaire). Paris, 1903. Un vol. in-8, 110 pages. 3 fr.

Castanier (P.). La Provence préhistorique et protohisto-

rique jusqu'au 6e siècle avant l'ère chrétienne. Paris, 1893-1896, 2 vol. in-8, avec 12 planches et 1 carte en 5 couleurs. (Au lieu de 30 fr.) 12 fr.

Cat (A.). L'alcoolisme chez la femme. 1900, in-8 de 11 pages. 3 fr. 50

Chaignot. Voir **Chevalier**.

Chapot-Prévost. Chirurgie des tératopages, opération de Maria-Rosalina. Observation d'un nouveau xyshopage. Les frères chinois. 1901, in-8, 154 pages avec 60 fig. Préface de M. le prof. Terrier. 10 fr.

Chevalier (J.) et **Chaignot** (A.). Des intoxications par les gaz des ballons. Paris, 1904, in-8, 19 pages. 4 fr.

Chipault. Travaux de neurologie chirurgicale et orthopédique (Sixième année). Paris, 1902, 1 vol. in-8, 224 pages avec 11 planches hors texte noires et coloriées. 15 fr.

— Etude de chirurgie médullaire. Historique. Chirurgie opératoire, traitement. Paris, 1893, in-8, 403 pages avec nombreuses figures et 2 planches hors-texte coloriées. 15 fr.

Clavel. Traité pratique et expérimental de botanique. Histoire naturelle des plantes, arbres, arbrisseaux, comprenant la description de deux mille plantes les plus usitées en médecine humaine et vétérinaire dans les arts, les sciences, l'industrie et l'agriculture, l'horticulture, l'économie domestique. Paris, 1898, 2 vol. in-8 avec 1 atlas gr. in-8, comp. 152 planches. 15 fr.

Collière (H.). Le Végétarisme et la Physiologie alimentaire. Paris, 1907. Un volume in-8; 170 pages. 3 fr.

Congrès géologique international : comptes rendus de la sixième session en Suisse. Août 1894. Zurich, Lausanne, 1897, in-8, 710 avec 1 vol. Annexe comprenant 12 grands tableaux du chronographe géologique (20 fr.) 12 fr.

Congrès international des pêches maritimes d'ostréiculture et d'aquiculture marine tenu aux Sables d'Olonne du 3 au 7 septembre 1896. Paris, 1896, 1 vol. in-8, 384 pag. avec 62 figures. 15 fr.

Congrès (premier) international d'assainissement et de salubrité de l'habitation. Comptes rendus des travaux publics par les soins du secrétariat général. Paris, 1905, 1 vol. in-8. 600 pages avec gravures. 20 fr.

Corduant. Les questions d'examen. 4e examen de doctorat. Première partie. — M. Pouchet.

2e série. — MM. Proust et Wurtz.
3e série. — MM. Landouzy, Gilbert, Dieulafoy, Raymond, Hayem.
4e série. — MM. Thoinot, Dupré, Widal, Joffroy, Charrin.
5e série. — MM. Netter, Langlois, Chassevant, Chantemesse, Hamiot, Thiroloix.
6e série. — MM. Vaquez, André, Teissier, Gaucher et Ménétrier.
Chaque série forme 1 vol. in-18, prix 1 fr.

Coudert (E.). Les grossesses compliquées de tumeurs solides de l'ovaire. Paris, 1904, in-8, 167 pages. 4 fr.

Coudray (E.) et **Boucherie** (L.). Guide pratique de chimie. Première partie : chimie minérale à l'usage des candidats aux divers examens : brevets élémentaire et supérieur, baccalauréat, certificat d'études physiques, chimiques et naturelles, admission aux écoles du gouvernement, etc. Paris, 1905, in-18, 365 pages. 4 fr.
— 2e partie : Chimie organique. 1906, 1 v. in-18, 1.500 pages. 15 fr.

Coulloumme-Labarthe (A.). La lithiase appendiculaire. — Etude clinique. Paris, 1901, 1 vol. in-8, 76 pages avec 1 pl. hors-texte. 2 fr. 50

Courcoux (A.). Les albuminuries orthostatiques. — Etude pathologique et clinique. 1904, in-8, 150 pages. 3 fr.

Courtellemont (V.). Contribution à l'étude des accidents nerveux consécutifs aux méningites aiguës simples. Paris, 1904, in-8 265 pages avec 2 planches h.-t. coloriées. 5 fr.

Dambrin (C.). Recherches sur l'anatomie pathologique et le traitement des lésions de l'intestin dans les contusions abdominales, 1903, in-8 126 pages. 3 fr.

Delagenière. Chirurgie de l'utérus. Paris, 1898, 1 vol. in-8, 468 pages avec 368 figures. 10 fr.
— De l'appendicite. Paris, 1900, in-8, 85 pages. 3 fr.

Delaunay (P.), ancien interne des hôpitaux de Paris. Le monde médical parisien au XVIIIe siècle. Deuxième édition revue et augmentée. Paris, 1906. Un volume in-8. VIII-480-XCIII pages, avec culs-de-lampe, médaillons et 3 planches hors-texte. 15 fr.

Il a été fait un tirage sur papier de luxe :
Sur papier de Hollande à 25 ex. numérotés de 1 à 25. 30 fr.
Sur papier du japon à 10 ex. numérotés 1 à X. 50 fr.

Delobel (P.). Iconographie topographique de l'oreille chez le nouveau-né. Préface de M. le Dr Chatellier. Paris, 1903, in-8, 151 pages, avec 31 planches hors texte. 6 fr.

Dethy. Voir **Frisch**.

Diederich. Chimie pastorienne. Action des diastases sur les fermentations industrielles. Paris, 1906, 1 vol. in-8, 192 pag. avec 12 fig. intercalées dans le texte. 4 fr.

Douteau (J.). Flore de la Vendée. Paris, 1906, 1 vol. in-32. 3 fr.

Ducournau. (F.). Des moyens de combattre la dépopulation par la diminution de la mortalité infantile. 1900, in-8 de 107 pages. 3 fr. 50

Ducroquet. Traité pratique de thérapeutique orthopédique. I. Les tuberculoses osseuses: principes techniques des appareils. Paris, 1906, 1 vol. in-8 raisin. 350 pages avec 400 figures. 15 fr.

Ellertsen (L.). Inconvénients et dangers des dentiers et autres pièces de prothèse dentaire et maladie du caoutchouc. Paris, 1906, 1 vol. in-18, 224 pages. 3 fr.

Faivre. Aide-mémoire de pathologie générale élémentaire. 1900, 1 vol. in-18 de 72 pages. 2 fr.

Ferrand (J.). Essai sur l'hémiplégie des vieillards, les lacunes de désintégration cérébrale. Paris. 1902, un vol. in-8, 192 pages avec 8 planches. 6 fr.

Fillassier (A.). Lauréat de l'Ecole spéciale d'Architecture. Docteur en droit, Rédacteur principal de la préfecture de la Seine. De la détermination des pouvoirs publics en matière d'hygiène (2e édition revue et augmentée). Paris. 1902, un vol. in-8, 492 pages. 15 fr.

— L'uncinariose devant l'hygiène sociale. Paris, 1906, 1 vol. in-18, 106 pages. 3 fr.

Voir **Strauss** et **Fillassier**.

Foisy (E.). Le rétrécissement congénital de l'urètre mâle. (Etude anatomique et clinique). Préface de M. le docteur Bazy, 1905, in-18, 172 pages avec 4 fig. et 1 planche. 3 fr.

Fontanges (H.). Les femmes docteurs en médecine dans tous les pays. Paris, 1901, in-18, 272 pages avec nombreuses planches. hors-texte. 3 fr. 50

Franchet. Essai sur les espèces du genre verbascum

croissant spontanément dans le centre de la France, plus particulièrement dans leurs hybrides. Angers, 1868, in-8, 140 pages. 4 fr.

— Plantas Yunnanenses à cl. J. M. Delavay collectas. Paris, in-8, 110 pages. 3 fr.

Isopyrum et coptis, leur distribution géographique in-8, 42 pages. 2 fr.

— Plontapum sinensium ecloga prima. Paris, in-8, 74 pages. 2 fr. 50

— Notes sur quelques ombellifères du Yunnam. Paris, 1894, in-8, 42 pages. 2 fr.

— Plantes nouvelles de la Chine occidentale, in-8, 92 pages. 3 fr.

— Ennumération et diagnoses de carex nouveaux pour la flore de l'Asie orientale d'après les collections du Muséum. Paris, 1895, in-8, 31 pages. 1 fr.

— Note sur la végétation de l'Ile d'Yeso et diagnoses de plantes nouvelles du Japon. Paris, 1885, in-8, 32 p. 1 fr.

— Essai sur la distribution géographique des plantes phanérogames dans le département de Loir-et-Cher. Vendôme, 1856, in-8, 28 pages. 1 fr.

— Les cypripedium de l'Asie centrale et de l'Asie orientale. Paris, in-8, 24 pages. 1 fr.

— Les scrofularinées de la Chine dans l'herbier du muséum de Paris. Paris, 1900, in-8, 37 pages. 1 fr. 50

— Sur les variations parallèles chez quelques espèces de verbascum croissant en France ou dans le centre de l'Europe. Paris, 1868, in-8, 20 pages. 1 fr.

— Gentiana nouveaux de la Chine occidentale. Paris, 1896, in-8, 15 pages. 1 fr.

— Les sivertia et quelques autres gentianées de la Chine. Paris, 1899, in-8, 30 pages. 1 fr.

— Les genres ligularia, senccillis, crem anthodium et leurs espèces dans l'Asie centrale et orientale. Paris, 1892, in-8, 32 pages. 1 fr.

Franchet et **Bureau**. Plantes nouvelles du Thibet et de la Chine occidentale recueillies pendant le voyage de M. Bonvalot et du prince Henri d'Orléans en 1890. Paris, 1891, in-8, 56 pages avec 2 planches. 2 fr. 50

Franchet et **Finet**. Sur une collection de plantes réunies dans le Fokien par M. et Mme de la Touche. Paris, 1899, in-8, 14 pages avec 1 planche. 1 fr.

Fristch (A. von). Professeur de Chirurgie à l'Université de Vienne. Les maladies de la prostate, ouvrage traduit de l'allemand par MM. Le Dr Fernand Bidlot. Professeur à l'Université de Liège Médecin des Hospices de Liège et le Dr Renard DETHY, ex-assistant des voies urinaires à la Policlinique de Bruxelles. Chef de service à la Policlinique de Liège avec une préface de M. le Dr J. VERHOOGEN. Agrégé de l'Université de Bruxelles. Chirurgien des Hôpitaux. Paris, 1903, 1 vol. in-8, raisin de XVII-208 pages. 8 fr.

Fristch (J.). Ingénieur Chimiste. Lauréat de la société d'encouragement. Fabrication de la fécule et de l'amidon d'après les procédés les plus récents. 2e édition, entièrement refondue et augmentée. Paris, 1906, 1 vol. in-8, 382 pages avec 105 grav. dont 1 p. hors-texte. 7 fr. 50

Fritsch. Nouveau traité de la fabrication des liqueurs d'après les procédés les plus récents. Paris, 1904, 2e éd. in-8, 526 pages avec 57 figures dans le texte. 10 fr.

— Fabrication de la glucose, de la dextrine et de l'amidon soluble. Paris, 1906, 1 vol. in-8, 224 pages avec 33 fig. dans le texte. 6 fr.

Garcia (E.). Los ofidios venenosas del Cauca cali, 1896, in-8, 102 pag. avec 15 planches coloriés, relié. 12 fr.

Gautrez (E.). Une loi nécessaire, l'insalubrité publique, expropriation. Préface par E. Cheysson. Paris, 1907, 1 volume in-18, 175 pages. 1 fr. 50

Girard (J.). Le cœur dans la diphtérie. Paris, 1902, in-8, 84 pages. 2 fr.

Girod (Paul). Leçons de zoologie pratique, 1898, 1 vol. in-8 avec 20 planches. 5 fr.

Girod et **Massénat**. Les stations de l'âge du renne dans les vallées de la Vézière et de la Corrèze, 1900, 1 vol. in-4 avec 110 planches hors texte. 50 fr.

Godineau (G.). De l'entéro-rectostomie. Paris, 1903, 1 vol. in-8, 92 pages. 2 fr. 50

Gombault (J.-E.). Le vétérinaire populaire. Traité pratiques des principales maladies des animaux domestiques, 1897, in-8, 510 pages avec 110 fig. 5 fr.

Gottschalk (A.). Le traitement des plaies, 1901, 1 vol. in-8, 195 pages. 5 fr.

Gouraud (X.). Des échanges phosphorés dans l'organisme normal et pathologique des phosphaturies. Paris, 1903, in-8, 133 pages. 4 fr.

Gouraud (F. X.). Voir **Schulz**

Graux (L.). La tuberculose et l'habitation urbaine. Paris, 1905, in-8, 24 pages. 1 fr.

— Les arrêtés municipaux et les lois sanitaires des 15 et 19 février 1902 et 7 avril 1903. Paris, 1905, in 8, 19 pag. 1 fr.

— Cryoscopie des eaux minérales. Paris, 1906, 1 vol. in-8, 300 pages. 6 fr.

Grenet (H.). Pathogénie du purpura. Recherches cliniques et expérimentales. Paris, 1905, in-8, 206 pages avec 3 planches hors-texte. 5 fr.

Grullon (A.). Essai sur les phénomènes sympathiques de l'œil (troubles irritatifs et ophtalmie sympathique). Paris, 1902, 227 pages. 5 fr.

Guermonprez, professeur à la Faculté de Médecine de (Lille). Etudes sur le traitement des fractures des membres. Paris, 1906, 1 fort vol. in-8, broché, 25 fr. ; cart. 27 fr.

— L'Assassinat médical et le respect de la vie humaine. Paris, 1904, in-18, 292 pages, broché, 4 fr. ; cartonné. 5 fr.

— La mécanothérapie et les blessés du travail. 1902, in-18, 167 pages avec gravures dans le texte. 3 fr.

— Pronostic et traitement des fractures de la rotule. 1902, in-18, 91 pages avec figures dans le texte. 2 fr.

— Luxation congénitale de la hanche. Simples aperçus. Paris, 1904, in-18, 45 pages. 1 fr.

— Recherches historiques sur les fluctuations dans la part faite au massage et à la mobilisation pendant le traitement des fractures des membres. 1905, in-8, 106 pag. 2 fr.

— Gymnatisque respiratoire pendant les mouvements. Paris, 1907, 1 vol. in-18, 470 pag. avec 220 figures, cartonné. 5 fr.

Guibal (P.). Le traitement sanglant des fractures de la jambe, fractures obliques, fermées ou récentes. Paris, 1903, 1 vol. in-8, 126 pag. avec 16 fig. dans le texte. 3 fr.

Habert (M.). Les ligues antialcooliques en France et à l'étranger. Paris, 1904, in-18, 185 pages. 5 fr.

Hecquet (A.) et **Montagu** (H.). Mémento thérapeutique. Formulaire de poche du médecin praticien, 11e édition revue et triplée avec addition des médicaments nouveaux.

Paris, 1907. Un volume in-18 relié peau pleine, 320 pages. Prix. 3 fr.

Houlbert (C.). Faune analytique illustrée des orthoptères de France contenant la description de 175 espèces ou variétés. Paris, 1900, in-8, 55 pag. avec 10 planches. 2 fr.

Hua (H.). La vie et les travaux de A. Franchet. Autun, 1900, in-8, 30 pages. 1 fr.

Hulleu (M.). Le pronostic des urano-staphylorraphies pour fissures congénitales. 1904, in-8, 144 pages. 3 fr.

Jeannel (M.). Professeur de clinique chirurgicale à la Faculté de médecine de Toulouse. Chirurgie de l'intestin. 3e édition revue, considérablement augmentée. Paris, 1905, 1 vol. in-8, XLII-657 pag. avec 732 fig. intercalées dans le texte. 20 fr.

— Leçons de clinique chirurgicale faites à l'Hôtel-Dieu de Toulouse. Paris, 1906, 1 vol. in-8, 235 pages. 5 fr.

Johnston (C. N.). Principes et technique de l'obturation des dents, traduit de la seconde édition et annoté par P. Gires et Robin. Paris, 1903, in-8, 348 pages avec nomb. figures. 10 fr.

Juillerat (P.). Chef de bureau de l'assainissement. Une institution nécessaire. Le casier sanitaire des maisons. Préface par le Dr Roux, directeur de l'Institut Pasteur. 1905, 1 vol. in-18 jésus, 150 pag. avec tableaux. 1 fr. 50

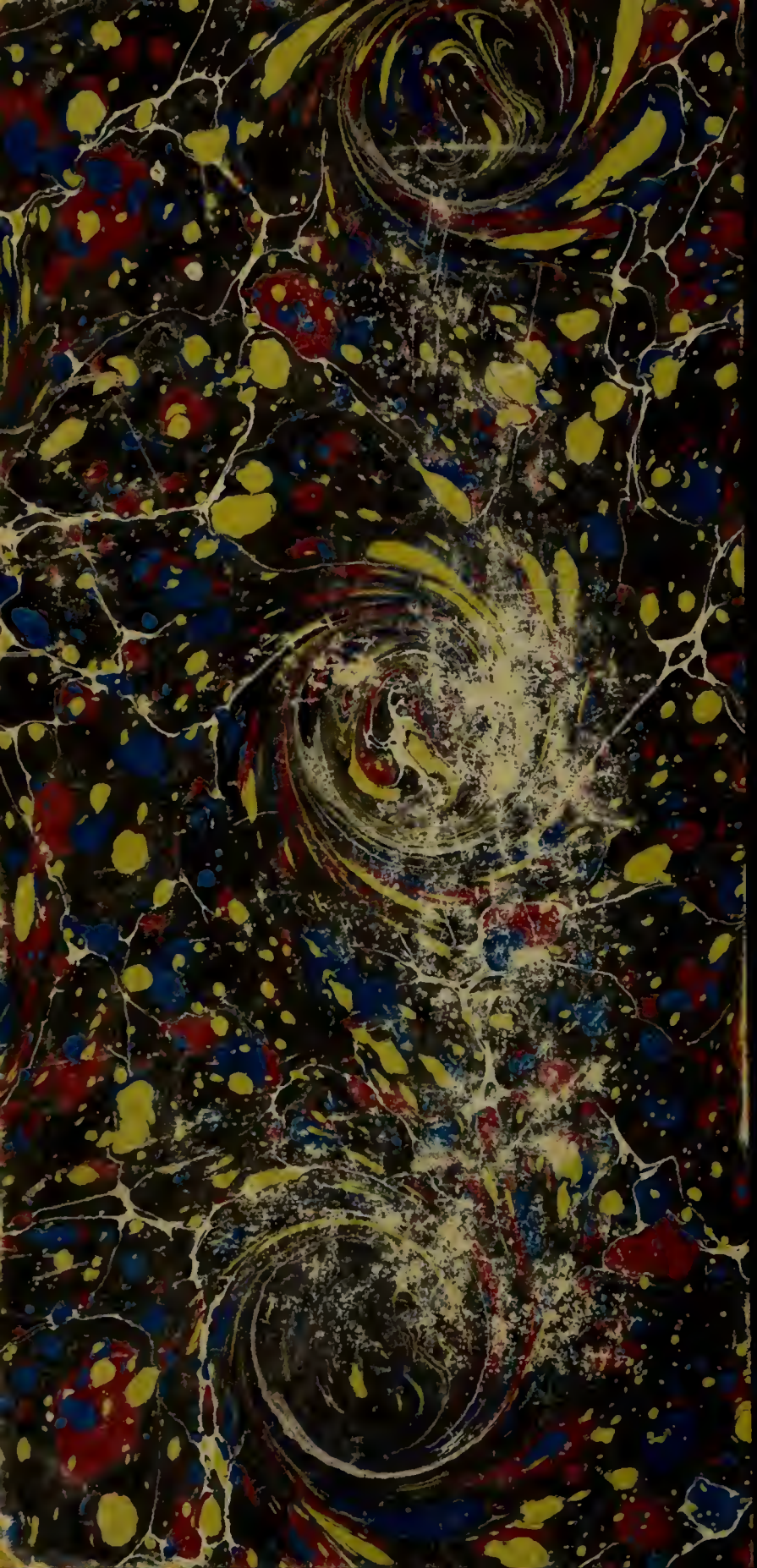
Labbé (R.). Le syndrome urinaire dans la scarlatine et la diphtérie. 1902, 1 vol. in-8 de 240 pages. 5 fr.

Labonne (Dr H.). Formulaire pratique des parfums et des fards (2e édition revue et augmentée). Paris, 1903, 1 vol. in-18, 218 pages. 4 fr

Lagarde (M.). Les injections de paraffine, leurs applications en Chirurgie générale, en otorhino-laryngologie, en ophtalmologie, art dentaire et en esthétique. Paris, 1903. Un vol. in-18 de 216 pages avec 2 planches. 4 fr.

Landrin (A.). Traité sur le chien. Zootechnie, hygiène, races, pathologie et thérapeutique. Paris, 1888, in-18, 391 pages. 4 fr.

— De l'Iboga et de l'Ibogaïne. Paris, 1905, in-8, 122 pages avec 17 figures. 3 fr.

Baugé (Maine-et-Loire). — Imprimerie R. DANGIN.

WELLCOME LIBRARY